

## Radio-Zürisee-Rezepte – «Paprika-Zucchini-Gemüse an Harissa-Sauce.»

### Zutaten für 4 Personen

- 1 grosse rote Paprika
- 1 grosse Zucchini
- 1 Becher Crème fraîche
- 1 EL Harissa-Sauce (oder mehr wenn man es schärfer mag)
- 1 EL Paniermehl oder geriebener Parmesan/Sbrinz
- 1 KL Salz
- 1 KL getrockneter oder frischer Salbei  
evt. etwas Pfeffer, Paprikagewürz, Knoblauch- und Zwiebelpulver\*

\*Anstelle von Pulver kann eine gepresste Knoblauchzehe und eine kleine geriebene Zwiebel verwendet werden.

### Kochanleitung

1. Paprika und Zucchini waschen und in grobe Stücke schneiden.
2. Das Gemüse mit allen restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und mischen.
3. In eine feuerfeste Form geben.
4. Paniermehl darüberstreuen. Oder wer lieber Käse mag nimmt geriebenen Parmesan, Sbrinz o. ä.
5. Im vorgeheizten Ofen (Umluft 180 Grad) ca. 25 Minuten backen.

Dazu passt Halloumi und Risotto. Wer lieber Fleisch dazu mag kann das Gericht z. B. mit einer feinen italienische Salsiccia ergänzen. Wer Zucchini oder Paprika nicht mag, nimmt einfach ein anderes Gemüse. Passen würden auch Auberginen, Blumenkohl, Kohlraben, Rosenkohl, Kürbis oder Fenchel.