

## Zucchini-Türmchen mit Kartoffelstampf und gebratenen Kräuterseitlingen

für 1 Portion

Zubereitungszeit: 25-30 Minuten

### Zutaten

- 1 Zucchini
- 4 Kartoffeln
- 0,15 l Gemüsebrühe
- 2 Kräuterseitlinge
- Meersalz und  
frische Kräuter  
(z.B. Rosmarin,  
Thymian)
- Muskat
- Rapsöl

### Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in Wasser kochen. Die gekochten Kartoffeln im Anschluss durch die Kartoffelpresse drücken.
2. 0,15 l Gemüsebrühe aufkochen und nach und nach unter die Kartoffelmasse geben. Etwas Meersalz, Muskat und frische Kräuter wie Rosmarin und Thymian dazugeben und abschmecken.
3. Die Zucchini waschen, in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden und in Rapsöl von beiden Seiten anbraten.
4. Kräuterseitlinge längs aufschneiden, ebenso von beiden Seiten anbraten und mit frischen Kräutern und Meersalz würzen.
5. Den Kartoffelstampf zwischen die Zucchinis Scheiben geben und als Türmchen auf dem Teller drapieren.
6. Alles zusammen anrichten und es sich genüsslich schmecken lassen. Guten Appetit!

*Ankommen. Wohlfühlen. Kraft sammeln.*