



This article has been written before more than 1 months, information might old.

Zucchini mit Mochifüllung

Da mir vor einiger Zeit die [Zucchini-Blogparade](#) von Habutschu aufgefallen ist, dachte ich ich experimentiere wieder etwas herum: Die Mochifüllung ist leicht süßlich, aber durch Chili und Paprika, würzig scharf zugleich.

Herausgekommen ist ein Zucchinirezept, der etwas anderen Art:

Zutaten:

1 ca. 3cm dicke Scheibe Zucchini

Mochifüllung:

ca. 50g [Mochigomereis](#) (gemahlen)

50ml Wasser

1/2TL Chiliflocken

1TL Paprika edelsüß

1/2 TL Salz

1-2 TL Zucker

Zubereitung:

Kratze das weiche Mark der Zucchinischeibe mit einem Löffel heraus.



Vermische den Reis mit den Gewürzen und dem Wasser in eine kleine Schüssel. Decke diese mit einem Teller ab, lege darauf die Zucchinischeibe und dämpfe alles ca. 20 Minuten.

Lege die Zucchinischeibe in eine zweite Schüssel. Nach 20 Minuten fülle die Mochimasse in die Aushöhlung, decke die gefüllte Zucchini mit einem Teller ab und dämpfe alles weitere 30-40 Minuten. Überprüfe, ob die Zucchini durch ist, indem du mit der Gabel in das Fruchtfleisch pikst. Ist dieses weich, ist das Gemüse fertig.

Danach hebe die Scheibe mit der Mochimasse (Achtung: sie klebt am Schüsselboden etwas fest, man muss etwas nachhelfen) mit einem Schieber heraus.

Wem die Zucchini zu nüchtern ist, kann diese nachsalzen. Bei einer würzigen Mochimasse ist es nicht notwendig.

Gebe sie auf einen Teller und serviere es!



