Zucchettimus mit Feta

für 4 Personen

500 g	Zucchetti
2	Knoblizehen, zerdrückt
120 g	Feta
½	Zitrone (Saft)
½ TL	Kreuzkümmelpulver
...	Salz und Pfeffer
eine Prise	Chilipulver
je 5	grüne und schwarze Oliven ohne Stein, in Ringe geschnitten (nach Belieben)

Zusätzlich:

2-3	Frühlingszwiebeln (nur die grünen Stengel)

Die Zucchetti waschen und die Enden abschneiden. Längs in Viertel schneiden und die Kerne entfernen. In Stücke schneiden und im heissen Salzwasser 5-10 Minuten kochen. Abkühlen lassen.

Tip: Wer das Püree schön grün will, kocht die in feine Ringe geschnittenen grünen Frühlingszwiebeln mit.

Zucchetti (und allfalls Frühlingszwiebeln) grob pürieren. Gewürze, Feta und Olivenringe beigeben.