

Italienische Rezepte

Fiori die zucchini ripieni (Gefüllte Zucchini Blüten)

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Backen, Gemüse, Vorspeise

Zutaten

8	Zucchini Blüten nur schöne - Blüten	1 Essl. Parmesan; gerieben
200 g	Zuchinifruchtfleisch	1 Ei
150 g	Kartoffel mehlig Sorten	2 Knoblauchzehen
1	Bund Basilikum	5 Essl. Olivenöl
1	Essl. Majoran; frisch	Salz
		Pfeffer a.d.M.

Zucchini Blüten von eventuell vorhandenem Fruchtstiel trennen. Blüten nur kurz in kaltes Wasser tauchen, vorsichtig ausschütteln, in ein Sieb legen und gut abtropfen lassen.

Kartoffeln in Salzwasser weich kochen. Zuchinifruchtfleisch kleinschneiden, mit einigem Ei Wasser und 1 Prise Salz in einen Topf geben. Zudeckt in etwa 5 Minuten weich garen.

Zucchini abtropfen lassen, in eine Schüssel geben, etwas abgekühlt fein pürieren. Kartoffeln noch heiß pellen, durch die Kartoffelpresse drücken und locker auf das Zuchinipüree häufen. Abkühlen lassen und untermischen. Basilikum in feine Streifen schneiden, Majoran fein hacken, beides unter Gemüse püree mischen. Knoblauchzehen dazupressen. Frisch geriebenen Parmesan, Ei und 2 Ei Olivenöl untermischen, alles gründlich vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Backofen auf 250 Grad vorheizen. Eine feuerfeste Form mit 1 Ei Olivenöl ausstreichen. Die Blütenstempel der Zucchini Blüten heraus schneiden.

Zucchini Blüten mit dem vorbereiteten Gemüse püree füllen, nebeneinander in die Form setzen. Mit 2 Ei Öl beträufeln und im Ofen etwa 3 Minuten überbacken. Heiß servieren.