

Gefüllte Zucchini Blüten

Zutaten für 4 Personen:

50 g Pinienkerne
 1 Bund Basilikum
 2 Eier (Größe M)
 500 g Ricotta
 50 g Paniermehl
 75 g geriebener Parmesankäse
 abgeriebene Schale von einer 1/2 Bio-Zitrone
 Salz
 Pfeffer
 12 Zucchini Blüten
 Zucker
 100 g Maisgrieß (Polenta)
 500 g BUTARIS Butterschmalz
 3 EL Zitronensaft



Zubereitung:

1. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Basilikum waschen, trocken tupfen. Blätter abzupfen und, bis auf einige zum Garnieren, fein hacken. Pinienkerne fein hacken. Eier trennen. Ricotta mit Pinienkernen, Basilikum, Paniermehl, 50 g Parmesan, Eigelben und Zitronenschale verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Zucchini Blüten putzen. Dazu die Früchte abschneiden und beiseite stellen. Blüten vorsichtig öffnen und Stempel vorsichtig herausdrehen. Früchte längs halbieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker bestreuen, beiseite stellen. Ricottamasse portionsweise in einen Spritzbeutel füllen. Blüten vorsichtig öffnen. Masse hineinspritzen und die Blüten vorsichtig zusammendrehen. Blüten erst in Eiweiß, dann in Maisgrieß wenden. BUTARIS Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zucchini Blüten darin portionsweise unter Wenden ca. 4 Minuten goldbraun frittieren.
3. Zucchini Blüten auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zucchini Früchte mit Zitronensaft beträufeln. Auf Teller verteilen. Zucchini Blüten darauf anrichten. Mit 25 g Parmesan bestreuen und mit beiseite gelegtem Basilikum garnieren. Dazu schmeckt Baguettebrot.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten.

Nährwerte: pro Portion

Fett	60 g
Kohlenhydrate	20 g
Eiweiß	25 g
Brennwert	720 kcal / 3020 kJ

© BUTARIS