



# Gefüllte Zucchini Blüten

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 45 Minuten

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** mittel

**ZUTATEN:** für 4 Portionen

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

## **ZUBEREITUNG:**

### **Schritt 1/5**

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. Schale der Zitrone fein abraspeln. Ricotta mit Pinienkernen, Basilikum, Paniermehl, 2/3 der Menge vom Parmesan, Eigelben und Zitronenschale verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Schritt 2/5**

Zucchini Blüten putzen. Dazu die Früchte abschneiden und beiseitestellen. Blüten vorsichtig öffnen und Stempel vorsichtig herausdrehen. Früchte längs halbieren. Mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker bestreuen und beiseitestellen.

### **Schritt 3/5**

Die Ricottamasse portionsweise in einen Spritzbeutel füllen. Blüten vorsichtig öffnen und die Masse hineinspritzen. Danach die Blüten vorsichtig zusammendrehen. Blüten erst in Eiweiß, dann in Maisgrieß wenden.

### **Schritt 4/5**

Butaris Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zucchini Blüten darin portionsweise unter Wenden ca. 4 Minuten goldbraun frittieren.

### **Schritt 5/5**

Zucchini Blüten auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Zitronensaft beträufeln. Mit dem restlichen Parmesan bestreuen und mit dem übrigen Basilikum garnieren. Dazu schmeckt Baguette.

Abdruck honorarfrei/Abdruck nur mit Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste/Belege erbeten.

Bildnachweis: © Butaris Butterschmalz

Die Verwendung von Rezept und Bild ist gestattet für die Nutzung in Print- und Online-Medien. Sofern Rezept und Bild darüber hinaus verwendet werden sollen, bedarf es der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Dairy Fine Food GmbH.