



Zucchini Blüten - fiori di zucca

Frühlingsboten!

Der italienische Gemüsehändler bietet bereits jetzt im März Zucchini Blüten an. Etwas früh, aber ich konnte trotz saisonalen Bedenken nicht widerstehen und Zucchini Blüten kommen eh immer aus Italien - fiori di zucca - so zart schmeckt der Frühling.

Das Rezept ist einfach und die fertige Vorspeise sehr delikat: Leicht süsslich, an Honig erinnernd, aber doch ein Zucchetigemüse. Einfach nur in einem dünnen Teigmantel ausgebacken, ohne Gewürze, nur ein bisschen Salz und Weisswein .

Zutaten

2-3 Zucchettblüten pro Person

Ausbackteig:

100g Weissmehl

1dl Wasser (eiskalt)

1dl Weisswein oder Bier (eiskalt)

¼TL Salz

Zubereitung

Alle Zutaten für den Ausbackteig mit einem Schwingbesen gut mischen und für mindestens 1 Stunde kühlstellen.

Zucchini Blüten waschen, den Blütenstempel aus dem Blütenkelch entfernen. Die Zucchini Blüten gut abtropfen. Danach in den Ausbackteig tauchen, etwas abtropfen lassen und in reichlich Bratbutter beidseitig bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten, pro Seite ca. 5 Minuten.

Auf einem vorgewärmten Teller mit einem "Klacks" Tomatensauce (Passata die

Pomodoro) anrichten.

