



Zucchini-Blüten, gefüllt mit Ziegenfrischkäse

Bei uns sind sie feine und delikate Blüten der Zucchini (noch) nicht so bekannt. Anders in Italien oder Südfrankreich, da gehören diese zarten Kelche mit dem leicht an Honig erinnernden Geschmack zu den Schmuckstücken der Frühlingsküche. Man bekommt sie denn auch in guten Italienerläden, oder man hat selber Zucchini im Garten.

Die feinen Blütenblätter welken sehr schnell und wollen darum möglichst frisch zubereitet werden. Die Blütenkelche lassen sich gut befüllen, allerdings ist dabei behutsames Arbeiten gefragt, denn die dünnen Blütenblätter reißen leicht ein. Für die Füllung habe ich Ziegenfrischkäse mit etwas Sauerrahm vermischt und mit wenig Salz und Pfeffer gewürzt.

Ein feines Gericht aus dem Ofen, das sich auch sehr gut als Vorspeise servieren lässt.

Zutaten

5-6 Zucchini-Blüten
60g Ziegenfrischkäse
20d Sauerrahm
1El Milch
Salz und Pfeffer
Butter

Zubereitung

Zucchini-Blüten unter fließendem Wasser abspülen. Den Blütenstempel vorsichtig entfernen.

Ziegenfrischkäse mit dem Sauerrahm vermische, wenig Milch zugeben bis eine geschmeidige Masse entsteht. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Zucchini Blüten vorsichtig füllen. Die Spitzen der Blätter leicht miteinander verdrehen.

In eine ausgebutterte Gratinform legen und mit reichlich flüssigem Butter bepinseln.

Bei 200° 15 Minuten in der Mitte des Ofens gratinieren.



