

Gefüllte Zucchini Blüten



Zutaten für 4 Portionen:
12 Zucchini Blüten
100 g Frischkäse
1 mittelgroße, gekochte
Kartoffel
1 Döschen Tomatenmark
Salz
schwarzer Pfeffer
Kräuter nach Geschmack,
z.B. Oregano
Olivenöl zum Ausstreichen
der Form

Zubereitung:

1. Gekochte Kartoffel, Frischkäse und Tomatenmark vermengen. Mit Gewürzen und Kräutern abschmecken.
2. Die Zucchini Blüten vorsichtig reinigen (Backpinsel) und auseinanderziehen.
3. Mit einem schmalen Teelöffel die Masse in die Blüten einfüllen und mit einem feuchten Finger leicht nachdrücken (Alternative: Spritzbeutel). Spitzen der Blütenblätter über der Füllung zusammendrehen.
4. Auflaufform mit Olivenöl einfetten und die gefüllten Blüten ebenfalls mit Öl einpinseln. Blüten bei 180° im vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten garen bis die Blüten leicht gebräunt sind. Ggf. etwas Weißwein angießen.