Gefüllte Zucchiniblüten

Wer seine Gäste mit einem ungewöhnlichen Rezept überraschen will, probiert es am besten mit den gefüllten Zucchiniblüten!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

12 Stk.	Zucchiniblüten
2 Stk.	Zucchini
2 Stk.	Kartoffeln (mehlig)
1 Bund	Basilikum
1 EL	Majoran
1 EL	Parmesan
1 Stk.	Ei
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Schuss	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Die **gefüllten Zucchiniblüten** sind ein wahrer Genuss für den Gaumen und die Augen. Die Blüten der Zucchini durch kaltes Wasser ziehen und abtropfen lassen. Die Stängel mit einem scharfen Messer entfernen.

2. Ungeschälte Kartoffeln in Wasser mit Salz kochen. Die Zucchini waschen und zerkleinern. Wasser in einen Topf füllen und Salz hineingeben. Die Zucchinistücke in dem kochenden Wasser weich kochen. Nach dem Auskühlen Zucchini pürieren.

3. Die fertig gekochten Kartoffeln schälen und mit der Kartoffelpresse zu Püree verarbeiten. Dann unter die Zucchinimasse rühren. Backofen auf 250 Grad Celsius anstellen. Basilikum in Streifen schneiden und Majoran fein zerhacken. Diese Kräuter unter die Masse heben. Die Knoblauchzehen schälen und zerdrücken und gemeinsam mit geriebenem Parmesan, Ei und dem Olivenöl verrühren. Abschließend mit Pfeffer und Salz würzen und zum Kartoffel-Zucchini-Mus geben.

4. Eine feuerfeste Form zurechtstellen und mit Öl bestreichen. Die Zucchiniblüten mit der Masse befüllen und in die Form setzen. Etwas Olivenöl abschließend auf die Blüten träufeln und für 3 bis 4 Minuten in das Backrohr geben.

Tipp

Noch heiß die gefüllten Zucchiniblüten mit einer leckeren Sauce oder einem kalten Dip anrichten.