

Gebackene Zucchini Blüten mit raffinierter Ricotta Füllung

- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " } });
```

Leckere, fleischlose Fingerfood oder auch kleiner Snack

Zutaten

- 8 - 10 Zucchini Blüten à 20 g mit Früchten
- Für die Füllung:
- 250 g Ricotta
- 1 Tl geriebener Parmesan
- 1 Tl Semmelbrösel
- 1 Eigelb
- Abrieb einer Zitrone
- 30 g geröstete Pinienkerne, fein gehackt
- 6 - 8 Basilikumblätter, fein gehackt
- 4 El Polenta Gries
- 2 El Olivenöl
- 2 El Butter
- Gehobelter Parmesan zum Bestreuen
- Einige Schnittlauch Stängel
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, ev. etwas Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zucchini Blüten öffnen, die Blütenstempel mit den Staubgefäßen entfernen, abknipsen. Die Früchte mit einem kleinen Küchenmesser fächerförmig einschneiden, auslegen.

Schritt3

Den Backofen auf 180 ° C vor heizen.

Schritt4

Die Füllung:

Schritt5

Den Ricotta mit dem Parmesan, Zitronenabrieb, Semmelbröseln und dem Eigelb glatt rühren; die Pinienkerne und den Basilikum dazu geben. Verrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Cayenne abschmecken, in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben.

Schritt6

Die Zucchini Blüten öffnen, die Füllung hinein spritzen, die Blütenspitzen zusammendrehen. Mit Schnittlauch Stängeln zu binden, salzen, pfeffern und in Polenta Grieß wälzen.

Schritt7

In einer Stielpfanne bei mittlerer Hitze, mit Olivenöl und Butter, rundherum, 3 - 4 min. braten und nebeneinander in eine feuerfeste Auflaufform geben. Mit Parmesanspänen bestreuen, 10 min. auf der mittleren Schiene garen.

Schritt8

Mit knusprigem Baguette Brot zu Tisch geben.

Rezeptart: Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-zucchini-blueten-mit-raffinierter-ricotta-fuellung/>