



Gefüllte Zucchini Blüten mit Kräuter Radischen - Vinaigrette

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, fleischlos, warm oder kalt zu reichen, immer lecker

Zutaten

- 8 - 12 weibliche Zucchini mit kleiner Frucht (Nach Größe)
- Etwas dicker Schnittlauch zum Zubinden
- Für die Füllung:
- 150 g Ricotta
- 50 g geriebener Parmesan
- 2 junge Frühlingszwiebeln, fein gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt nach eigenem Geschmack
- 2 El glatte, gehackte Petersilie
- 2 El frischer, gehackter Dill
- 1 cl Gemüsebouillon
- 1 cl trockener Weißwein
- 2 El Oliven - oder gutes Rapsöl
- Etwas Butter
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Für die Kräuter Radischen - Vinaigrette:
- 1 hart gekochtes Eigelb,
- 1 Tl Senf
- 6 El Oliven - oder gutes Rapsöl
- 5 El Gemüsebrühe
- 1 cl trockener Weißwein
- 3 El Weißwein Essig
- 1 kleines Bund Radieschen, geputzt, gewaschen, in dünne Streifen raspelt
- 3 El gehackte Kräuter, Petersilie, Schnittlauch, Dill, Estragon etc.

Zubereitungsart

Schritt1

Die gefüllten Zucchini Blüten:

Schritt2

Bei Zucchini Blüten mit der kleinen Frucht zunächst fächerartig,

Schritt3

3 - 4 Mal der Länge nach leicht einschneiden; die Zucchini Blüten sorgfältig herausdrehen.

Schritt4

Die Frühlingszwiebel Würfelchen mit dem Knoblauch in etwas Olivenöl anschwitzen, etwas abkühlen lassen.

Schritt5

Dann zum Ricotta und Parmesan geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Teelöffel in die Zucchini Blüten geben, einfüllen und oben mit Schnittlauch zubinden.

Schritt6

Nebeneinander ein eine ausgebutterte Auflaufform legen und mit dem Weißwein und der Gemüsebouillon angießen.

Schritt7

Die Form mit Alu - Folie verschließen und für ca.25 min. bei 200 ° C in die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens schieben.

Schritt8

Die Kräuter Radischen - Vinaigrette.

Schritt9

Das Eigelb durch ein Küchensieb drücken, den Senf, Weißwein und Weissweinessig, Gemüsebrühe, Senf, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer dazu geben. Verrühren und nach und nach mit dem Öl "aufziehen".

Schritt10

Ev. mit 1 Prise Zucker nach eigenem Geschmack abschmecken und die gehackten Kräuter und Radieschen unterheben.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Zucchini Blüten warm oder auch kalt anrichten (Am Vortag zubereitet) und mit der Kräuter

Radischen - Vinaigrette übergossen zu Tisch geben. Ev. etwas dünnes, geröstetes Brot (Melba - Tost) dazu reichen.

Rezeptart: Warme Vorspeisen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüllte-zucchetti-blueten-mit-kraeuter-radischen-vinaigrette/>