



Gefüllte Zucchini Blüten mit Kräuter - Tomaten - Vinaigrette

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Kleine, fleischlose Vorspeise, sommerlich frisch, richtig lecker

Zutaten

- Für die Kräuter - Tomaten - Vinaigrette:
 - 5 El krause Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Kerbel, Balsamico etc.
 - 2 - 3 reife Tomaten in Würfeln
 - 3 El Traubenkern Öl
 - 4 El Fleischbrühe
 - 1 El Senf
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker
 - :
- Für die Zucchini Blüten:
 - 12 gleichmäßig kleine Zucchini mit Blüten
 - 2 Frühlingszwiebeln, putzen, waschen, klein würfeln
 - 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
 - 2 El Olivenöl
 - 1/2 Bund glatte Petersilie, gehackt
 - 1/2 Bund frischer Dill, gehackt
 - 200 g Ricotta
 - 50 g geriebener Parmesan
 - Etwas Butter
 - 100 ml Gemüsebouillon
 - 100 ml trockener Weisswein
 - Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten

Schritt2

Die Kräuter - Tomaten - Vinaigrette:

Schritt3

Die frischen Kräuter, waschen, trocken schütteln und fein schneiden / hacken.

Schritt4

1 El Senf mit etwas Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, etwas Zucker und dem Traubenkernöl nach eigenem Geschmack auf mixen“, pikant nachschmecken.

Schritt5

Die in kochendem Wasser gebrühten Tomaten , in kaltem Wasser runter kühlen, abziehen. Die Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden, zur Vinaigrette geben.

Schritt6

Die Zucchini Blüten:

Schritt7

Die Blütenstempel der Zucchini Blüten herausdrehen und in der Länge zu dreiviertel, 4 - 5 mal Fächerförmig einschneiden.

Schritt8

Die Knoblauch - mit den Frühlingszwiebel Würfeln in etwas Olivenöl glasig anschwitzen, etwas abkühlen lassen. Die gehackten Kräuter dazu geben. Mit dem Ricotta und dem Parmesan verrühren, herzhaft mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt9

Schritt10

Nunmehr mit einem Teelöffel die Zucchini Blüten füllen und nebeneinander in eine ausreichend große, ausgebutterte Auflaufform setzen. Etwas fisch gemahlener weißer Pfeffer darüber geben und mit der Gemüsebrühe und dem Weißwein aufgießen.

Schritt11

Alles mit Alufolie verschließen und für ca. 25 min. in den auf

Schritt12

200 ° C vorgeheizten Backofen schieben. (Mittlere Schiene)

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Lauwarm, mit der Kräuter - Tomaten - Vinaigrette übergossen zu Tisch geben.

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüellte-zucchini-blueten-mit-kraeuter-tomaten-vinaigrette/>