Zucchiniblüten mit Ricotta

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Sehen hübsch aus, passen als kleine Beilage zu Vielem, oder einfach nur mit knusprigem Brot

Zutaten

- 8 Zucchiniblüten
- 150 g Ricotta
- 1 Eigelb
- 50 g Butter
- Etwas Zitronensaft und Abrieb
- 1 El gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die kleinen Zucchinifrüchte 4-5 mal einschneiden, nicht durchschneiden zusammen lassen, und die Blüten vorsichtig öffnen.

Schritt2

Den Ricotta mit dem Eigelb und der Petersilie, etwas Zitronenabrieb glatt rühren, salzen und pfeffern.

Schritt3

Mit einem Teelöffel die Blüten füllen, die Blütenspitzen zusammen drehen; nebeneinander in eine Auflaufform legen.

Schritt4

Die Butter zerlassen, mit 1 El Zitronensaft verrühren, salzen, pfeffern und über den Blüten verteilen.

Schritt5

10 Minuten auf die mittlere Schiene des auf 200 ° C/Umluft vor geheizten Backofens geben.

Schritt6

Rezeptart: Vegetarisch **Tags:** fleischlos, passen zu vielem, Sehen hübsch aus, vegetarisch

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zucchiniblueten-mit-ricotta/