

Aufgetischt

Zucchiniblüte mit Schafkäse gefüllt

von Eva Salomon

Gut Oberstockstall
Oberstockstall 1, 3470 Kirchberg am Wagram

Zutaten für 4 Personen

4 Zucchiniblüten mit Zucchini
200g Schaffrischkäse - eher trocken, nicht aus der Molke
100g Feta-Käse
1/2 Knoblauchzehe gepreßt
frisch geschnittenes Basilikum
18g Pignolis ohne Fett geröstet
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zucchiniblüten unter fließendem Wasser vorsichtig waschen und den Stempel entfernen. Kalt stellen.

Feta Käse mit dem Krenreißer reiben und mit Schaffrischkäse, kalten Pignolis, gepressten Knoblauch, Basilikum und Pfeffer gut durchmischen.
In einen Spritzsack ohne Tülle geben und vorsichtig die Blüten damit füllen.
Zucchini auffächern und mit Knoblauchöl bepinseln.

Unter dem Salamander (Grill) kurz gratinieren.

Mit marinierten Paradeiswürferln und zwei kleinen Petersilerdäpfeln servieren.