

Tici Kaspar

Gefüllte Zucchini Blüten mit Sardelle und Büffelmozzarella

Zutaten für ca. 8 Blüten mit Stengel:

- 8 Stk. Zucchini Blüten
- 8 Stk. Sardellenfilets
- 1 Pkg. Büffelmozzarella
- 100 ml Prosecco
- 1 Bio-Freilandeier
- 2 EL Olivenöl, kaltgepresst

Backteig

- 100 g Mehl
- Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Chiliflocken

Zum Frittieren

- Pflanzenöl zum Frittieren

Zubereitung:

- Mehl, Salz, Pfeffer und Chiliflocken mit Prosecco mischen, dann das Ei unter den Teig rühren, zuletzt Olivenöl beifügen und den Teig ca. 20 Minuten quellen lassen.
- Den Mozzarella in Streifen schneiden und auf einem Küchenpapier abtrocknen lassen.
- Die Blüten vorsichtig öffnen und den Blütenstempel entfernen, mit Sardelle und Büffelmozzarella füllen und die Blüten wieder leicht zusammendrehen.
- In einer Wok-Pfanne reichlich Öl heiß werden lassen.

TIPP! Das Öl ist heiß genug, wenn an einem Holzlöffelstiel, den man hineinhält, viele kleine Bläschen aufsteigen.

- Die Blüte nacheinander durch den Teig ziehen, dabei die Blüten vorsichtig zudrehen und portionsweise im Öl goldbraun frittieren. Auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen.
- Zum Aperitif, als Vorspeise mit Salat oder zu Fisch und Fleisch sind die Zucchini Blüten nicht nur optisch, ein absolutes Highlight und eine Delikatesse.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht