

Aufgetischt am Sonntag - WAGRAM
Rezept von Eva Salomon

Gut Oberstockstall
Oberstockstall 1
3470 Kirchberg am Wagram

Zucchiniblüte mit Schafkäse gefüllt

Zutaten:

4 Zucchiniblüten mit Zucchini
200g Schaffrischkäse – eher trocken, nicht aus der Molke
100g Feta Käse
1/2 Knoblauchzehe gepreßt
frisch geschnittenes Basilikum
18g Pignoli 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 Pignoli, gepresstem 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.