



# Gefüllte Zucchini Blüten mit Kräuter Radischen - Vinaigrette

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, fleischlos, warm oder kalt zu reichen, immer lecker

## Zutaten

- 8 - 12 weibliche Zucchini mit kleiner Frucht (Nach Größe)
- Etwas dicker Schnittlauch zum Zubinden
- Für die Füllung:
- 150 g Ricotta
- 50 g geriebener Parmesan
- 2 junge Frühlingszwiebeln, fein gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt nach eigenem Geschmack
- 2 El glatte, gehackte Petersilie
- 2 El frischer, gehackter Dill
- 1 cl Gemüsebouillon
- 1 cl trockener Weißwein
- 2 El Oliven - oder gutes Rapsöl
- Etwas Butter
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Für die Kräuter Radischen - Vinaigrette:
- 1 hart gekochtes Eigelb,
- 1 Tl Senf
- 6 El Oliven - oder gutes Rapsöl
- 5 El Gemüsebrühe
- 1 cl trockener Weißwein
- 3 El Weißwein Essig
- 1 kleines Bund Radieschen, geputzt, gewaschen, in dünne Streifen raspelt
- 3 El gehackte Kräuter, Petersilie, Schnittlauch, Dill, Estragon etc.

## Zubereitungsart

### **Schritt1**

Die gefüllten Zucchini Blüten:

### **Schritt2**

Bei Zucchini Blüten mit der kleinen Frucht zunächst fächerartig,

### **Schritt3**

3 - 4 Mal der Länge nach leicht einschneiden; die Zucchini Blüten sorgfältig herausdrehen.

### **Schritt4**

Die Frühlingszwiebel Würfelchen mit dem Knoblauch in etwas Olivenöl anschwitzen, etwas abkühlen lassen.

### **Schritt5**

Dann zum Ricotta und Parmesan geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Teelöffel in die Zucchini Blüten geben, einfüllen und oben mit Schnittlauch zubinden.

### **Schritt6**

Nebeneinander ein eine ausgebutterte Auflaufform legen und mit dem Weißwein und der Gemüsebouillon angießen.

### **Schritt7**

Die Form mit Alu - Folie verschließen und für ca.25 min. bei 200 ° C in die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens schieben.

### **Schritt8**

Die Kräuter Radischen - Vinaigrette.

### **Schritt9**

Das Eigelb durch ein Küchensieb drücken, den Senf, Weißwein und Weissweinessig, Gemüsebrühe, Senf, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer dazu geben. Verrühren und nach und nach mit dem Öl "aufziehen".

### **Schritt10**

Ev. mit 1 Prise Zucker nach eigenem Geschmack abschmecken und die gehackten Kräuter und Radieschen unterheben.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Die Zucchini Blüten warm oder auch kalt anrichten (Am Vortag zubereitet) und mit der Kräuter

Radischen - Vinaigrette übergossen zu Tisch geben. Ev. etwas dünnes, geröstetes Brot (Melba - Tost) dazu reichen.

**Rezeptart:** Warme Vorspeisen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüllte-zucchetti-blueten-mit-kraeuter-radischen-vinaigrette/>