



# Gefüllte Zucchini Blüten mit Kräuter - Tomaten - Vinaigrette

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Kleine, fleischlose Vorspeise, sommerlich frisch, richtig lecker

## Zutaten

- Für die Kräuter - Tomaten - Vinaigrette:
  - 5 El krause Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Kerbel, Balsamico etc.
  - 2 - 3 reife Tomaten in Würfeln
  - 3 El Traubenkern Öl
  - 4 El Fleischbrühe
  - 1 El Senf
  - Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker
  - :
- Für die Zucchini Blüten:
  - 12 gleichmäßig kleine Zucchini mit Blüten
  - 2 Frühlingszwiebeln, putzen, waschen, klein würfeln
  - 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
  - 2 El Olivenöl
  - 1/2 Bund glatte Petersilie, gehackt
  - 1/2 Bund frischer Dill, gehackt
  - 200 g Ricotta
  - 50 g geriebener Parmesan
  - Etwas Butter
  - 100 ml Gemüsebouillon
  - 100 ml trockener Weisswein
  - Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten

## **Schritt2**

Die Kräuter - Tomaten - Vinaigrette:

## **Schritt3**

Die frischen Kräuter, waschen, trocken schütteln und fein schneiden / hacken.

## **Schritt4**

1 El Senf mit etwas Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, etwas Zucker und dem Traubenkernöl nach eigenem Geschmack auf mixen“, pikant nachschmecken.

## **Schritt5**

Die in kochendem Wasser gebrühten Tomaten , in kaltem Wasser runter kühlen, abziehen. Die Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden, zur Vinaigrette geben.

## **Schritt6**

Die Zucchini Blüten:

## **Schritt7**

Die Blütenstempel der Zucchini Blüten herausdrehen und in der Länge zu dreiviertel, 4 - 5 mal Fächerförmig einschneiden.

## **Schritt8**

Die Knoblauch - mit den Frühlingszwiebel Würfeln in etwas Olivenöl glasig anschwitzen, etwas abkühlen lassen. Die gehackten Kräuter dazu geben. Mit dem Ricotta und dem Parmesan verrühren, herzhaft mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## **Schritt9**

## **Schritt10**

Nunmehr mit einem Teelöffel die Zucchini Blüten füllen und nebeneinander in eine ausreichend große, ausgebutterte Auflaufform setzen. Etwas fisch gemahlener weißer Pfeffer darüber geben und mit der Gemüsebrühe und dem Weißwein aufgießen.

## **Schritt11**

Alles mit Alufolie verschließen und für ca. 25 min. in den auf

## **Schritt12**

200 ° C vorgeheizten Backofen schieben. (Mittlere Schiene)

## **Schritt13**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt14**

Lauwarm, mit der Kräuter - Tomaten - Vinaigrette übergossen zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Warme Vorspeisen **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüllte-zucchini-blüten-mit-kräuter-tomaten-vinaigrette/>