

Gefüllte Zucchini-Blüten

Für 2 Personen

100 g Spaghetti	2 EL Thymian	2 EL Schnittlauch
2 EL Basilikum	2 Tomaten	2 Zwiebeln
1 EL Butterschmalz	1 Toastbrotsscheibe	1 Eigelb
Salz, Pfeffer	4 EL Olivenöl	2 Zucchini
4 Zucchini Blüten		

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen und abgießen. Die Kräuter waschen, gut trocknen und fein hacken bzw. schneiden. Die Tomaten enthäuten und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen, fein hacken und mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Das Brot reiben, zu den Zwiebeln geben und kurz mit braten. Die Masse mit Tomatenwürfeln und Eigelb gut vermengen, mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken, vorsichtig in die Zucchini Blüten füllen und mit 1 EL Olivenöl kurz von allen Seiten in der Pfanne anbraten. Die Zucchini waschen, in lange dünne Stifte schneiden, mit 1 EL Öl andünsten, die gekochten Spaghetti und Schnittlauch und Basilikum zugeben, alles mit 2 EL Olivenöl mischen und mit den gefüllten Zucchini Blüten servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 29. Juli