

## Zucchini-Blüte mit Ratatouille

### Für 2 Personen

2 Zwiebeln	1 Aubergine	1 Zucchini
1 rote Paprika	1 grüne Paprika	5 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen	1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker	2 Fleischtomaten
1 Scheibe Toastbrot	100 g Ziegen-Frischkäse	1 Eigelb
2 Zucchini Blüten	1/2 Bund Basilikum	50 g Pinienkerne

Eine Zwiebel schälen und würfeln. Aubergine, Zucchini und Paprika ebenfalls würfeln. In einer großen Pfanne zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen und das Gemüse anbraten. Die Knoblauchzehe andrücken und mitbraten, Thymian und Lorbeerblatt dazugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die Tomaten kreuzweise einschneiden, mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen, entkernen und würfeln. Das Tomateninnere beiseite stellen. Wenn das Gemüse bissfest gegart ist, die Tomaten zugeben und nochmals abschmecken. In der Zwischenzeit eine Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Toastbrot reiben. Zwiebelwürfel und Brösel in einer Pfanne etwas anbraten. Mit dem Ziegenkäse, dem Eigelb und dem Tomateninneren mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Mischung vorsichtig in die Zucchini Blüten füllen. Die gefüllten Blüten vorsichtig von allen Seiten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten. Basilikum mit dem restlichen Olivenöl, Salz, einer Knoblauchzehe und den Pinienkernen pürieren. Die Zucchini Blüten mit dem Ratatouille und dem Basilikumpesto anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 28. Juli 2009