

Gefüllte Zucchini-Blüte auf Zucchini-Salat

Für 2 Personen

3 Tomaten	1 TL scharfer Senf	1 EL Weißweinessig
6 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	1 Knoblauchzehe
2 Zucchini	1 Schalotte	1 Zweig Thymian
50 g Schafskäse	2 Zucchiniblüten	1 Zweig Basilikum
Zucker	1 EL Pinienkerne	

Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, abziehen, entkernen (das Tomateninnere aufheben) und das Fruchtfleisch würfeln. Senf, Essig und 2 EL Olivenöl in eine Schüssel geben und gut vermischen, diese Vinaigrette mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch schälen und fein hacken. Zucchini längs in sehr dünne Scheiben schneiden, dann in feine Streifen schneiden, die ca. 7 cm lang sein sollten. Die Hälfte der Zucchinistreifen in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten, Knoblauch zugeben und mit Salz würzen. Die andere Hälfte der Zucchinistreifen mit der Vinaigrette marinieren. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 TL Olivenöl anschwitzen. Vom Thymian die Blättchen abzupfen. Schafskäse zerbröseln und mit Thymian, einem Teil der Tomatenwürfel und der Schalotte mischen. Die Zucchiniblüten vorsichtig öffnen und die Blütenstempel entfernen. Die Käsemischung vorsichtig in die Zucchiniblüten füllen. Die gefüllten Blüten vorsichtig von allen Seiten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten. Das Tomateninnere mit 1,5 EL Olivenöl, Basilikumblättern, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einen Mixbecher geben, fein pürieren und anschließend passieren. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Für den Zuchinisalat die gebratenen Zucchini mit den rohen marinierten Zucchinistreifen und den restlichen Tomatenwürfeln mischen. Salat auf Tellern anrichten, Tomaten-Basilikumsoße angießen und daneben die gebratene Zucchiniblüte legen. Mit gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 03. August 2010