

Gefüllte Zucchini-Blüten mit Zucchini-Salat

Für 4 Personen

2 Fleischtomaten	1 rote Zwiebel	4 kleine Zucchini
8 EL Olivenöl	Salz, Zucker	1 TL Tomatenmark
4 Zucchini Blüten	Saft von 1 Zitrone	2 Zweige Thymian
5 grüne Oliven	5 schwarze Oliven	1 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Basilikum		

Tomaten am Blütenansatz kreuzweise einschneiden, mit heißem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Eine Tomate in Scheiben schneiden. Die zweite Tomate halbieren. Eine Hälfte in Scheiben schneiden, die andere Hälfte fein würfeln. Zwiebel schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Zucchini abspülen und trockentupfen. Zucchini mit einem Gemüsehobel oder einer Aufschnittmaschine längs in sehr dünne Scheiben schneiden. Ein Drittel der Zucchinischeiben fein würfeln. Die Blütenstempel der Zucchini Blüten vorsichtig herausdrehen. Zwiebeln, Tomaten- und Zucchiniwürfel in 2 EL Olivenöl anbraten, mit Salz und Zucker würzen, Tomatenmark vorsichtig untermischen, abschmecken. Die Zucchini Blüten damit füllen. Zucchini Blüten an der Spitze vorsichtig zusammendrehen Zucchinischeiben auf einen großen Teller legen. Tomatenscheiben auf den Zucchinischeiben verteilen. Mit Salz, Zitronensaft und 4 EL Olivenöl marinieren. Von 1 Zweig Thymian die Blättchen abzupfen und über den Zucchini- und Tomatenscheiben verteilen. Oliven hacken und ebenfalls darüber streuen. 2 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zucchini Blüten darin vorsichtig von allen Seiten ca. 2 Minuten braten. Schnittlauch, Basilikum und übrigen Thymian abspülen und trockenschütteln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Basilikum und Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Zucchini Blüten, Zucchini-Tomaten-Salat und Kräuter anrichten. Dazu schmeckt Baguette.

Jacqueline Amirfallah am 10. Juli 2013