



Gefüllte Zucchiniblüten aus dem Ofen

Auf meinem Blog findet ihr bereits ein leckeres Rezept mit frittierten Zucchiniblüten. Viele wissen vielleicht gar nicht, dass man auch die Zucchiniblüten essen kann. Sei es von der Zucchini- oder von der Kürbispflanze. Wobei gerade die Blüten der Zierkürbisse nicht geeignet sind, da diese beim Genuss bitter schmecken können.

Ab und zu bereite ich auch eine Pasta-Sauce mit Zucchiniblüten, Zucchini und Tomaten zu. Die Sauce ist in kurzer Zeit zubereitet und sehr schmackhaft. Sobald ich wieder Zucchiniblüten zur Verfügung habe, werde ich euch gerne das Rezept dazu posten.

Beim heutigen Rezept habe ich Käse, Schinken und eine Kartoffel verwendet. Ich habe alles in kleine Würfel geschnitten. Wer möchte, kann aber die ganze Füllung pürieren. Heute habe ich Rohschinken verwendet. Bei einem nächsten Mal werde ich gekochten Schinken nehmen. Ich mag den fast lieber. Das ist definitiv eine Geschmackssache.

Diese Zucchiniblüten lassen sich prima vorbereiten. Sie schmecken warm oder lauwarm sehr gut. Ich kann euch nur empfehlen, dieses leckere Zucchiniblüten zuzubereiten.

Zutaten für 4 Personen

10 - 12 Zucchini Blüten
1 Kartoffel
80 g Rohschinken oder gekochter Schinken
150 g scamorza bianca oder Gouda
1 Esslöffel geriebener Parmesan
1 Ei
Majoran
Salz und Pfeffer nach Bedarf

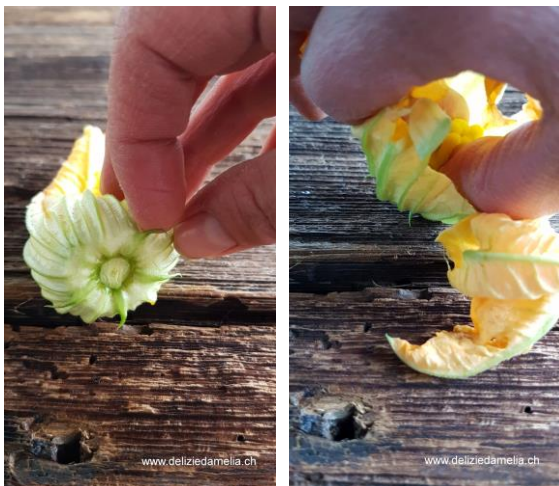
Zubereitung

Die Kartoffel kochen, schälen und in Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel in eine Schüssel geben. Fügt den gewürfelten Schinken und den gewürfelten Käse (Scamorza oder Gouda) hinzu.

Ei, Parmesankäse und die geschnittenen Majoranblättchen hinzu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn ihr Rohschinken verwendet, würde ich das Salz sogar weglassen, ansonsten könnte es zu salzig werden.



Nun werden wir die Blüten vorbereiten. Vorsichtig den Stiel der Blüten entfernen. Die Äusseren Stempel entfernen. Der innere Stempel entfernt.



Wenn ihr die Zutaten gewürfelt habt, könnt ihr die Füllung mit Hilfe eines Löffels in die Blüte geben. Falls ihr die Masse püriert habt, könnt ihr evt. sogar einen Einwegspritzebeutel zur Hilfe nehmen.

Eine Ofenform mit etwas Olivenöl bepinsel. Die vorbereiteten Zucchini-Blüten nebeneinander hinein legen.

Ofen auf 180° Grad vorheizen. Zucchini-Blüten während ca. 20 Minuten im Ofen backen.



