

Gefüllte Zucchiniblüte

8 Zucchiniblüten mit Frucht

1 kleiner Zucchini

1 rote Paprikaschote

1 gelbe Paprikaschote

6 Champignons

2 Schalotten

Olivenöl zum Braten

3 EL Frischkäse

1 Eiklar

1 EL Semmelbrösel

1 EL frische gehackte Kräuter (z.B. Petersilie, Liebstöckel, ...)

1 Knoblauchzehe

1 Rosmarinzweig

1 Thymianzweig

Salz, Pfeffer

1 Spritzer Balsamicoessig

etwas grob geriebener Parmesan zum Bestreuen

200 g Eierschwammerln

Zubereitung: 1. Zucchini, Paprika, Champignons und Schalotten putzen bzw. schälen und klein schneiden.

In 2 EL Olivenöl etwa 10 Minuten dünsten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Das Gemüse abkühlen lassen.

2. Das Gemüse mit Frischkäse, Eiklar und Semmelbröseln vermischen. Mit Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zucchiniblüten mit dieser Masse füllen. Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen.

3. Ein wenig Olivenöl in einen Schmortopf gießen. Die Zucchiniblüten einlegen und Thymian- und Rosmarinzweig zugeben. Die Zucchiniblüten 7 Minuten im Rohr schmoren. Die Eierschwammerln zugeben, leicht würzen und weitere 7 bis 10 Minuten schmoren.

4. Die Zucchiniblüten samt den mit gebratenen Eierschwammerln auf Teller geben. Mit Balsamico Essig und Olivenöl aromatisieren. Mit Parmesan bestreuen.