



CHEFKOCH.DE

Gefüllte Zucchini Blüten

Fleisch im Mixer pürieren, Schalotten pellen, hacken, in Butter glasig dünsten, Basilikum zupfen. Vorbereitete Zutaten mit Ei, Salz + Pfeffer verkneten. Stempel aus den Blüten brechen, Fleischteig einfüllen, Blütenenden vorsichtig zusammendrehen. 2 EL Öl in Form geben, Blüten rein, mit restl. Öl + Zitronensaft beträufeln, im Ofen (180 Grad bei Umluft) ca. 20 - 30 Min. backen.

Zubereitungszeit: 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 4 Portionen:

12 Blüten von Zucchini
125 g Hähnchenbrustfilet
2 Schalotte(n)
15 g Butter
1 Bund Basilikum
5 EL Öl
1 TL Salz
2 EL Zitronensaft
1 Ei(er)
Pfeffer

Verfasser: Petra Regina