

Fior di Zucca fritti – Gebackene Zucchini Blüten

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Quellen lassen: ca. 30 Min.

Vorbereiten: Ofen auf 60 Grad vorheizen,
Platte vorwärmen

120 g Mehl

½ TL Salz

2 dl Weisswein (z. B. Frascati) oder
Mineralwasser

1 frisches Eigelb

1 frisches Eiweiss

1 Prise Salz

**12 Zucchini Blüten mit
Fruchtansatz**

150 g Mozzarella di bufala,
in 12 gleich grossen Stücken

6 Sardellenfilets, trocken getupft,
halbiert

4 EL Mehl in einen flachen Teller geben
Öl zum Frittieren

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Weisswein und Eigelb begeben, glatt rühren, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.
2. Eiweiss mit Salz steif schlagen, sorgfältig unter den Teig ziehen.
3. Zucchini Blüten sorgfältig öffnen, Stempel herausbrechen. Blüten mit Mozzarellastücken und Sardellenfilets füllen.
4. **Halbschwimmend backen:** Einen Bratopf ca. 3 cm hoch mit Öl füllen, heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Zucchini Blüten portionenweise im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, mithilfe einer Gabel durch den Teig ziehen, etwas abtropfen. Bei mittlerer Hitze je ca. 2 Min. halbschwimmend goldgelb backen, dabei einmal wenden. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen, warm stellen, dabei Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offen halten.

Tipp: Blüten mit einer Mischung aus Paniermehl, gehackte Knoblauch, Kräutern und geriebenem Parmesan füllen.

