

# Gefüllte Zucchettiblüten



## Zutaten

Für den Teig:

4 Esslöffel Vollkornmehl

1 Teelöffel Salz

ca. 100 ml Bier

1 Ei

Für die Füllung:

12 Zucchiniblüten

125 g Ricotta

1 EL Parmesan, gerieben

1 Eigelb

1 TL Pfefferminze, fein  
gehackt

1 TL Zitronenzesten

½ TL Salz

½ TL Pfeffer

500 ml Rapsöl, zum  
Frittieren

## Und so wird's gemacht

Vollkornmehl, Salz, Bier, und Ei in die Rührschüssel geben, gut verrühren und beiseitestellen.

Öl in eine Pfanne geben und langsam erhitzen lassen.

Ricotta, geriebenen Parmesan, Eigelb, Minze und Zitronenzesten in die Rührschüssel geben und miteinander gut verrühren.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Füllung in einen Spritzbeutel ohne Lochtülle geben.

Zucchiniblüten vorsichtig öffnen und die Blütenstempel mit den Staubgefäßen abknipsen.

Füllung in die Blüten spritzen. Blütenspitzen zusammendrehen und die Blüten so verschliessen.

Gefüllte Zucchiniblüten vorsichtig im Teig wälzen.

Zucchiniblüten portionenweise in das heiße Öl geben und beidseitig goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Haushaltspapier abtropfen lassen.