



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union

Gefüllte Zucchini Blüten mit Hofschaufkäse in Salzlake und Hofschnittkäse

Das braucht man für 2 Personen

- 6 Zucchini Blüten
- 100 g Hofschaufkäse in Salzlake
- 1 Eigelb (M)
- 1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 2 EL Paniermehl
- 2 EL fein gehackte Petersilienblättchen
- Salz, Pfeffer
- 2 Eiweiß (M)
- 1 EL Hofbutter
- 4 EL grob geriebener Hofschnittkäse

Und so wird's gemacht:

Zucchini Blüten vorsichtig öffnen und den Blütenstempel entfernen. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Hofschaufkäse fein zerbröseln, mit Eigelb, Zitronenschale, Paniermehl und Petersilie vermischen, alles mit Salz und Pfeffer würzen, Füllung in die Zucchini Blüten geben, Blüten oben leicht zudrehen.

Eiweiß mit 1 Prise Salz cremig schlagen, eine ofenfeste Form mit Butter einreiben. Gefüllte Zucchini Blüten durch den Eischnee ziehen, in die Form legen, alles mit geriebenem Hofschnittkäse bestreuen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen 12-15 Minuten backen.

*Und als süße Erfrischung gibt es **Melonenringe mit Himbeeren und einem Dip aus Hof-Creme fraiche und Hofjoghurt**: Für 2 Personen 1 reife Honigmelone quer halbieren, von jeder Hälfte eine dicke Scheibe abschneiden, schälen, Kerne entfernen, Melonenringe auf flache Teller legen. 1 EL Schmand und 3 EL Joghurt in einer kleinen Schüssel mit 1 TL fein abgeriebener Bio-Limettenschale, 1 TL Limettensaft und 1 EL Ahornsirup vermischen, Dip in die Mitte der Melonenringe geben, mit je 1 EL Ahornsirup dekorativ beträufeln und mit je 50 g frischen Himbeeren (geputzt, gewaschen und getrocknet) anrichten.*