

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2020»

Zucchettiblüten mit Kuhziger gefüllt

Rezept von Ilona Thétaz
für 4 Personen

- 200g Alpen-Kuh-Ziger
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 8-12 Zucchettiblüten
- 1-2 EL Olivenöl

Alpen-Kuh-Ziger in eine Schüssel geben. mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen, gut mischen und abschmecken.

Die Zucchettiblüten kalt abspülen. Die Blütenblätter leicht öffnen und mit Zigermasse füllen. Die Spitzen der Blüten leicht verdrehen zum Schliessen.

Den Grill vorheizen. Die gefüllten Zucchettiblüten mit Olivenöl beträufeln. Auf eine heisse Grillplatte anrichten und 7-10 Min. braten.

Die Zucchettiblüten auf vorgewärmte Teller anrichte. Ilona Thétaz serviert dazu Kartoffelstock und Aprikosnechutney.