



Frittatine mit Zucchiniblüten

Zu den zarten, leicht süsslichen Blüten der Zucchini passen nur milde Zutaten - in kleinen Omeletten mitgebacken bewahren sie ihr feines Aroma. Die Omelettchen werden aus einem Teig mit nur wenig Mehl gebacken, damit sie schön fluffig werden. Angerichtet mit einem Klacks Sauerrahm sind sie eine zarte Versuchung zur Vorspeise.

Zutaten (2-3 Vorspeisen)

20g	Mehl
1dl	Milch
2	Eier
	Salz, Muskatnuss
16	Zucchiniblüten
	Bratbutter

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, Milch zu Beginn unter kräftigem Rühren mit dem Schwingbesen langsam zugießen. Sobald ein homogener Brei entsteht, kann die Milch schneller zugegossen werden. Mit 2 Prisen Salz und wenig Muskatnuss würzen. Omelettenteig 1 Stunde ruhen lassen.

Die vorwiegend grünen Blütenböden inkl. Stempel wegschneiden. Die Blüten zu gut 1cm breiten Streifen schneiden.

Bratbutter mässig erhitzen, einen Metallring von ca. \varnothing 10cm in die Pfanne setzen. Ein paar Blütenstreifen hineingeben und sogleich ca. 3mm hoch mit Teig übergießen, nochmals Blütenstreifen darüberstreuen. Sobald der Teig an der Oberfläche leicht stockt, Rand mit einem Messer lösen und den Metallring abheben. Frittatine weitere 2-3 Minuten leicht bräteln lassen, aber nicht wenden. Die fertigen Frittatine im Ofen bei 50° zwischenlagern.

Anrichten und einen Klacks Sauerrahm oder milder Kräuterquark dazugeben.



