

Zucchini-Blüten knusprig gebacken

Zutaten:

- 12 Zucchettblüten (männliche Blüten mit Stiel, nicht weibliche mit Frucht)
- 90 g Weissmehl
- 2.5 dl Wasser
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl

Zubereitung:

Das Wasser in eine Schüssel geben und das Mehl nach für nach durch ein Sieb zum Wasser geben und mit einem Schwingbesen zu einem glatten Teig verrühren. Der fertige Teig sollte in etwa die Konsistenz von leicht aufgeschlagenem Sauerrahm haben. Wenn nötig allenfalls noch etwas Mehl oder Wasser zugeben. Den Teig leicht salzen.

Den Stiel der Zucchettblüten auf ca. 2 ½ cm kürzen.

An den Blütenböden seitlich einen kleinen Schnitt machen und die Blüten (wie einen Schmetterling) aufklappen und flach auf der Arbeitsfläche auslegen.

Etwa 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Wenn das Öl heiss ist, die Blüten an den Stielen rasch in den Teig tauchen, etwas abtropfen und in die Pfanne gleiten lassen. Die Blüten portionenweise auf beiden Seiten goldbraun ausbacken. Während des Backprozesses allenfalls noch etwas zusätzliches Öl in die Pfanne geben.

Die fertig gebackenen Blüten leicht salzen und allenfalls etwas Pfeffer darüber geben. Warm stellen, bis alle Blüten gebacken sind.