

Zucchini Blüten mit Erdbeer-Ricotta-Minze-Eierlikör-Füllung

Zutaten

Zutaten für 4 Personen

Für die gefüllten Zucchini Blüten:

8 Zucchini Blüten
200 g Erdbeeren
250 g Ricotta (italienischer Frischkäse)
50 g Zucker
4 EL Verpoorten Original Eierlikör
Frische Minze
1 EL Butter
Etwas Wasser

Für die VERPOORTEN Original Erdbeer-Eierlikör-Sauce:

250 g Erdbeeren
60 g Zucker
100 ml Verpoorten Original Eierlikör

Zusätzlich:

12 Erdbeeren
12 Physalis
Gehackte Pistazien
Minzblättchen
Verpoorten Original Eierlikör

Zubereitung

Für die Verpoorten Original Erdbeer-Eierlikör-Sauce die Erdbeeren waschen und putzen. Klein schneiden. Erdbeerstücke mit Zucker im Mixer fein pürieren, durch ein Sieb streichen. Verpoorten Original Eierlikör hinzufügen, gut verrühren und kalt stellen.

Für die Verpoorten Zucchini Blüten mit Erdbeer-Ricotta-Minze-Eierlikör-Füllung die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Den Ricotta mit Zucker, Verpoorten Original Eierlikör und einigen gehackten Minzblättchen verrühren. Die Erdbeerstücke vorsichtig unterheben. Die Masse in einen schmalen Spritzbeutel mit größerer Lochtülle füllen. Zucchini Blüten waschen, trocken tupfen und vorsichtig öffnen. Mit zwei Fingern die Stempel und die Staubgefäße herausziehen. Die Erdbeer-Ricotta-Minze-Eierlikör-Masse in die Blüten spritzen. Zum Verschließen die Enden der Blütenblätter vorsichtig drehen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zucchini Blüten darin portionsweise anbraten, Wasser hinzugeben (damit die Blüten nicht braun werden) und kurz dünsten. Die Blüten dabei vorsichtig wenden.

Fertigstellen:

Je 2 gefüllte Verpoorten Zucchini Blüten auf einen Teller legen. Davor die Verpoorten Original Erdbeer-Eierlikör-Sauce in drei Tupfen verteilen und mit je einer Erdbeere garnieren. Mit der Sauce weitere kleinere Punkte auf den Teller geben. Ebenso



[Link zum Rezept: Zucchini Blüten mit Erdbeer-Ricotta-Minze-Eierlikör-Füllung](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Zucchini Blüten mit Erdbeer-Ricotta-Minze-Eierlikör-Füllung

mit dem Verpoorten Original Eierlikör verfahren. Mit gehackten Pistazien, Physalis und einigen Minzblättchen zusätzlich dekorieren.

Leser-Tipp

Die in Farbe und Form außergewöhnlichen Zucchini Blüten bieten Platz, um darin süße Erdbeeren, mit VERPOORTEN Original Eierlikör verfeinert, zu verstecken. Die Blüten sehen nicht nur hübsch aus, sie sind auch sehr schmackhaft - besonders mit einer süßen Füllung. Die Zucchini Blüten haben wegen ihres leicht nussartigen Aromas inzwischen einen gewissen Ruf als Delikatesse. Leider sind sie immer noch recht schwer zu bekommen. Wer einen Garten mit Zucchini hat, kann die Blüten dort ernten. Ich habe sie bei einem Obst- und Gemüsehändler meines Vertrauens bestellt.

[Link zum Rezept: Zucchini Blüten mit Erdbeer-Ricotta-Minze-Eierlikör-Füllung](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de