

Zucchini Blüten mit Ricotta

dg: sg

4 bis 5 Zucchini Blüten

100 g Ricotta, möglichst trocken

20 g Dörrtomaten in Olivenöl, abgetropft

halber TL Balsamico TRADIZIONALE 12-jährig

Fleur de Sel & Pfeffer

Zucchini Stempel, eventuellen Schmutz, resp. Tierchen entfernen.

Ricotta u. U. in einem Tuch ausdrücken.

Dörrtomaten feinhacken.

Alle Zutaten zusammen mischen und abschmecken. In einen

Dressiersack füllen. Kühlstellen.

Die Masse in vier bis fünf Zucchini Blüten einfüllen. Nicht zu viel, so dass man die Blüte noch verschliessen kann.

Weinempfehlung: Marsannay Rosé, Joseph Roty, ein Pinot noir mit 16-monatigem Barriquesausbau