Rezept

Fiori di Zucca Fritti

Ein Rezept von Fiori di Zucca Fritti , am 29.04.2024

Zutaten

12	Kürbisblüten
1	Ei (M)
	Salz
¾ l	Olivenöl zum Frittieren
	Zitronenschnitze zum Garnieren
100 g	Mehl
100 ml	Milch
	Pfeffer
	grobes Salz ⊠zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Die Kürbisblüten vorsichtig mit einem Pinsel säubern, den Blütenstempel aus der Mitte der Blüten mit einem Messer herausschneiden.

2. Das Mehl mit dem Ei und der Milch gut verquirlen und den Teig mit Salz und Pfeffer leicht würzen.

3. Das Öl zum Frittieren in einem Topf sehr gut erhitzen. Die Kürbisblüten einzeln durch den Teig ziehen und portionsweise ins heiße Fett gleiten lassen. Die Blüten in 2–3 Min. knusprig frittieren, mit einem Schaumlöffel aus dem Fett heben und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Mit etwas grobem Salz bestreuen und heiß mit Zitronenschnitzen servieren.