Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Gefüllte Zucchiniblüten mit Ricotta-Basilikum-Creme

Ein Rezept von Gefüllte Zucchiniblüten mit Ricotta-Basilikum-Creme, am 11.11.2026

Zutaten

Für die Füllung

250 g	Ricotta
20 g	Parmesan
30 g	Pinienkerne
	etwas fein abgeriebene Zitronenschale von 1 Bio-Zitrone
	eine gute Prise Cayennepfeffer
1 Handvoll	Basilikumblättchen
1 EL	Semmelbrösel
1	Eigelb
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer (aus der Mühle)

Außerdem

10	Zucchiniblüten
2 EL	Olio extra vergine di Olivia con limone (Zitronen-Olivenöl)
1 EL	weiche Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße 10 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Ricotta in eine Rührschüssel geben, Basilikumblättchen grob zerzupfen und einrühren. Parmesan hinein reiben, Semmelbrösel, Pinienkerne, Eigelb, Zitronenschale und Gewürze zugeben.

2. Masse kurz püriere, ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einen Einmal-Spritzbeutel füllen.

3. Zucchini-Stängel jeweils längs mehrmals einschneiden, dabei an der Blüte zusammen lassen. Blüte vorsichtig mit den Fingern leicht öffnen und Blütenstempel mit den Staubgefäßen abknipsen und entfernen.

4. Die Spitze des gefüllten Spritzbeutels ca. 1 cm abschneiden. Füllung nach und nach in die Blüten hineinspritzen. Anschließend Blütenspitzen leicht zusammendrehen, sodass sie verschlossen sind.

5. Zucchiniblüten in eine gebutterte Auflaufform setzen. Etwas Zitronen-Olivenöl darüberträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Im heißen Ofen (180 Grad, mittlere Schiene) ca. 12-15 Minuten garen. Form aus dem Ofen nehmen, Parmesan drüber hobeln, und mit Basilikum und etwas Zitronenschale garnieren. Nach Wunsch mit etwas Meersalz bestreuen und mit Zitronen-Olivenöl beträufeln. Mit Ciabatta oder Baguette servieren!