

Rezept

Zucchiniblini mit Kräutercreme und Kaviar

Ein Rezept von Zucchiniblini mit Kräutercreme und Kaviar, am 28.06.2026

Zutaten

Für die Kräutercreme:

200 g Quark	2 EL saure Sahne
1 EL Olivenöl	½ Beet Kresse
5 Stängel Kerbel	2 Stängel Dill
½ Bund Schnittlauch	1 TL Zitronensaft
Salz	

Für die Blini:

1 Zucchini (ca. 150 g)	Salz
1 EL Kichererbsenmehl	50 ml Milch
1 Ei	½ Päckchen Backpulver
2 EL Rapsöl	

Außerdem:

50 g Kaviar

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal, 18 g F, 13 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Für die Kräutercreme den Quark mit der sauren Sahne und dem Olivenöl in eine Schüssel geben und glatt verrühren.
2. Die Kresse vom Beet schneiden. Kerbel, Dill und Schnittlauch waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von Kerbel und Dill abzupfen, zusammen mit dem Schnittlauch fein hacken und mit der Kresse unter die Quarkcreme mischen. Die Kräutercreme mit Zitronensaft und Salz abschmecken.
3. Für die Blini den Zucchini putzen, waschen, abtrocknen, fein raspeln, leicht salzen und 2 Min. Wasser ziehen lassen. Zuchiniraspel in ein sauberes Geschirrtuch geben und das Wasser ausdrücken. Die Raspel in eine Schüssel geben und mit Mehl, Milch, Ei, Backpulver und 1 Prise Salz gut vermischen.
4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und pro Blini je 1 EL Teig in die Pfanne setzen. Die Küchlein bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten in 4 Min. goldbraun backen. Aus dem übrigen Teig auf die gleiche Art und Weise weitere Blini braten.

5. Die fertigen Blini auf vier Teller verteilen, je 1 Klecks Kräuterquark danebensetzen und etwas Kaviar darüber verteilen.