

Zucchini Blüten im Knusperteig mit Kräuterdip



Es blüht und duftet...

Es blüht und duftet überall auf den Wiesen und im Gartenbeet. Die zarten Zucchinipflanzen tragen ihre wunderschönen gelben Blüten. Die Blüten sind nicht nur wunderschön anzusehen, sie schmecken auch prima. Bevor diese verwelken, ernte ich sie und backe diese in heißem Fett knusprig und goldgelb aus. Ein Kräuterdip dazu und fertig ist in wenigen Minuten ein köstliches Frühlings- und Sommergericht.

Deswegen hier die Rezeptur für **Zucchini Blüten im Knusperteig mit Kräuterdip**:

Zutaten

- 12 Zucchini Blüten
- 200 g Semola Mehl oder (alternativ: 150 g Spätzlesmehl und 50 g Hartweizengrieß)
- 250 ml eiskaltes Sprudelwasser
- 100 g Remoulade
- 100 g Joghurt
- 2 EL geschnittene Kräuter (z.B. Basilikum, Schnittlauch, Petersilie)
- 1 Biozitron
- 1 kg Frittierfett
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Remoulade mit Joghurt und Kräutern vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Mehl mit 200 ml eiskaltem Sprudelwasser, Abrieb einer Biozitron und 1 TL Salz zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Die Zitronen anschließend vierteln.

Öl in einem Topf erhitzen.

Die Zucchini Blüten durch den Teig ziehen und gleich in heißem Fett knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die knusprigen Zucchini Blüten heiß mit Kräuterdip und Zitronenvierteln servieren.