Gegrillter Ziegenkäse im Tomatenbett mit frittierten Zucchiniblüten

40–60 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

250 g	Ziegenkäse Scheiben
2 Stk.	Zucchiniblüten
1	Ei
100 ml	Weißwein
150 g	Mehl
300 g	Kirschtomaten
1 Prise	Thymian gerebelt
1 Prise	Oregano gerebelt
1 Prise	Rosmarin geschnitten
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
0.5 TL	Zitronenschalen geschnitten
	Olivenöl

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen auf 180 °C Grad. Die Tomaten halbieren, mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech mit Backpapier setzen, salzen, mit Olivenöl beträufeln und im Backrohr ca. 60 Min. trocknen lassen.
2. Für die Zucchiniblüten das Ei trennen. Eigelb mit Mehl, Wein und Zitronenschalen glatt rühren. Eiweiß aufschlagen und darunterheben. Zucchiniblüten durch den Backteig ziehen und in einer tiefen Pfanne mit reichlich Öl frittieren.
3. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und mit Thymian, Rosmarin, Oregano, Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl beidseitig anbraten.
4. Die Tomaten auf einem Teller ausbreiten, Ziegenkäse darauf platzieren und mit der Zucchiniblüte garnieren.