



# Gegrillter Ziegenkäse im Tomatenbett mit frittierten Zucchini Blüten

🕒 40–60 Min   

## Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Ziegenkäse Scheiben
2 Stk.	Zucchini Blüten
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 Zucchini Blüten das Ei trennen. Eigelb mit Mehl, Wein und Zitronenschalen glatt rühren. Eiweiß aufschlagen und darunterheben. Zucchini Blüten 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 Zucchini Blüte garnieren.

