



Gegrillter Ziegenkäse im Tomatenbett mit frittierten Zucchini-blüten

⌚ 40–60 Min   

Zubereitung

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
	Oliveöl

- 1 Den Backofen vorheizen auf 180 °C Grad. Die Tomaten halbieren, mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech mit Backpapier setzen, salzen, mit Oliveöl 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 Oliveöl beidseitig anbraten.
- 4 Die Tomaten auf einem Teller ausbreiten, Ziegenkäse darauf platzieren und mit der Zucchini-blüte garnieren.

