



Fernweh ...

... Gefüllte Erinnerungen in zarten Blüten ...

August 2010

Zutaten: für 2 Strandgänger und 2x „junges Gemüse“

16 fior di zucchini

prosciutto crudo, fein geschnitten

pane senza crosta, in Milchwasser eingeweicht

cipolla, in feine Würfel geschnitten

origano e prezzemolo, fein gehackt

parmigiano, un po di ricotta

1 uovo

sale e peppe, noce moscata

Zubereitung

... Die Zucchini-Blüten vorsichtig waschen und trocken tupfen ... Den Prosciutto in einer Pfanne kurz anbraten, die Zwiebelstücke, den Origano und den Peterli mitdünsten, alles erkalten lassen ... Das Brot gut ausdrücken und in eine Schüssel geben ... Die übrigen Zutaten begeben und gut mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken ... Die Masse in einen Spritzsack geben und die Zucchini-Blüten vorsichtig damit füllen ... Die Zucchini-Blüten zudrehen und in Olivenöl langsam anbraten ...

Tipps:

... Versetzen Sie Ihre Gäste in Ferienstimmung, indem Sie all Ihre Feriensouvenirs (notfalls gestapelt) aufstellen ... Lesen Sie sich gegenseitig alte Postkarten vor und erraten Sie die Absender ... Servieren Sie die gefüllten Zucchini-Blüten auf dem Teller, den Sie in Sardinien gekauft haben und trinken Sie dazu einen kühlen Rosé aus den Gläsern, die Sie in Marokko in einem Souk günstig erstanden haben ... Zum Dessert veranstalten Sie ein Karaoke von all den Ferienhits der letzten zehn Jahre ... Freuen Sie sich bereits jetzt auf die nächsten Ferien oder auf das nächste Monatsrezept ... Wünschen Sie weitere Souvenirs, wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch

Links

www.youtube.com/watch?v=6PDmZnG8KsM&feature=related

www.youtube.com/watch?v=p7hUVVCM2uU

www.youtube.com/watch?v=5AfT15Vg73A&feature=related

www.youtube.com/watch?v=cOrc37wNUqU&feature=related

www.youtube.com/watch?v=_92Cm8gl7Ls

www.youtube.com/watch?v=RjzVbXeD_8E&feature=related

HOTLINE: info@koifischer.ch

