

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 Biozitrone
- 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 Biozitrone und 1 TL Salz zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Die Zitrone 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.