

# Zucchiniblümchen mit Karotten-Ingwermarinade

## Zutaten:

1	Zucchini
4 Streifen	Blätterteig 5x30 cm
50 g	Parmesan, gehobelt

## Für die Marinade

200 g	Karotte, fein gewürfelt
10 g	Ingwer, fein gewürfelt
1	Zwiebellauch
	Limettensaft, Honig,
	Olivenöl, Salz



## Zubereitung:

- Die Zucchini in ganz dünne Scheiben schneiden. Diese fächerförmig auf die obere Hälfte der Blätterteigstreifen belegen, leicht salzen und den Parmesan darauf verteilen.
- Nun die untere Hälfte der Blätterteigstreifen über die Zucchinischeiben klappen und einrollen sodass eine Blume entsteht.
- Die Zucchiniblümchen in Muffinformen stellen, mit etwa Olivenöl beträufeln und bei 170°C (Umluft) ca. 25 Minuten backen.
- In der Zwischenzeit die Karottenwürfel blanchieren, abschrecken und kurz trockenlegen.
- Den Zwiebellauch in feine Ringe schneiden, mit den Karotten- und Ingwerwürfel vermengen, mit Limettensaft, Honig und Olivenöl marinieren und eventuelle leicht salzen.
- Die fertigen Zucchiniblüten auf eine Platte anrichten und mit der Marinade umgießen.