

## BLÜTENZAUBER

### BURRATA DI BUFALA, ZUCCHINIBLÜTEN, SALBEI, ZITRONE

FÜR 4 PERSONEN

#### ZUTATEN

FRITTIERTE ZUCCHINIBLÜTEN UND SALBEIBLÄTTER

- 4 Mozzarella di Bufala, klein, abgetropft
- 8 Zucchini Blüten, mit Fruchtsatz
- 24 Salbeiblättchen
- Zitronenolivenöl
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bio Zitrone, Abrieb
- 1 l Sonnenblumenöl, zum Frittieren

#### ZUBEREITUNG

FRITTIERTE ZUCCHINIBLÜTEN UND SALBEIBLÄTTER

Das Sonnenblumenöl in einer weiten Pfanne stark erhitzen. Die Zucchini Blüten und die Salbeiblätter nacheinander frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

#### ANRICHTEN

Die Burrata auf der Platte halbieren, mit Zucchini Blüten und Salbeiblättern anrichten. Mit reichlich Zitronenolivenöl umgiessen und mit der geriebenen Zitronenschale, Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

#### Rezept von La Tavola

