



KÜRBISBLÜTEN-REIBEKUCHEN

Categoria: Hauptgänge **Tempo di preparazione:** 20 Minuten **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 12 Kürbisblüten
- 200 g italienisches 00-Mehl oder Weizenmehl Typ 405
- Sprudelwasser, je nach Bedarf
- 1 Ei
- 1 Esslöffel natives Olivenöl extra
- Natives Olivenöl extra zum Frittieren, je nach Bedarf

Ein wunderbares Gericht, das Erwachsene und Kinder gleichermaßen begeistern wird! Und nicht nur, weil es frittiert, sondern weil es mit verlockenden und köstlichen Zutaten zubereitet wird! Das Geheimnis dieser Reibekuchen besteht darin, das Öl auf die richtige Temperatur zu erhitzen, damit das Gemüse beim Frittieren vollständig mit dem Teig verbunden bleibt und nicht auseinanderfällt. Sie werden von ihrem süßen, delikaten Geschmack begeistert sein!

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

Kosten: **mittel**

Zubereitungszeit: **20 Minuten**

Portionen: **4**

Zutaten

Zuerst die Kürbisblüten waschen.

Für den Teig das Mehl mit dem kohlenensäurehaltigen Mineralwasser, dem Ei und 1 Esslöffel nativen Olivenöl extra verquirlen.

Dann die Kürbisblüten in ein wenig Mehl und anschließend in der Teigmischung rollen.

Nach dem Eintauchen die Kürbisblüten frittieren und sofort servieren.

