KIKKOMAN

Zucchiniblüten auf Teriyaki-Tomaten mit Kichererbsen

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Zucchiniblüten:

600 g	Zucchiniblüten (30 Stk. à 20 g)
300 g	Hummus
200 g	Tempura-Teigmischung
1 l	Öl, zum Frittieren
	Meersalz
	Chilipulver

Für das Tomatengemüse:

200 g	Zwiebeln, rot, in feinen Streifen
10 g	Knoblauch, in feinen Streifen
500 g	Kichererbsen, gekocht
2 kg	Tomaten, bunt, in mundgerechten Stücken
300 ml	Kikkoman Teriyaki Marinade
50 g	Senf
50 g	Honig
200 ml	Olivenöl, + etwas zum Braten
10 g	Basilikumblätter
10 g	Koriander
50 g	Pinienkerne, geröstet

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Das Innere der Zucchiniblüten (Stempel) herausbrechen. Je ca. 10 g Hummus mit Hilfe eines Spritzbeutels in die Blüten füllen. Tempurateig nach Packungsanweisung anrühren. Fritteuse auf 175 °C erhitzen, die Blüten durch den Teig ziehen und goldbraun ausbacken. Abtropfen lassen und mit Meersalz sowie Chilipulver würzen.

Schritt 2

Zwiebel und Knoblauch bei mittlerer Hitze in einer Sauteuse mit Kichererbsen und wenig Olivenöl 1 bis 2 Minuten sautieren. Tomaten zu den heißen Kichererbsen geben und durchschwenken. Aus Kikkoman Teriyaki Marinade, Senf, Honig und Olivenöl eine Vinaigrette anrühren und zu den Tomaten geben.

Schritt 3

Teriyaki-Tomaten-Gemüse auf Teller verteilen, mit Basilikum und Koriander garnieren und mit je drei gebackenen Blüten sowie gerösteten Pinienkernen getoppt servieren.