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 mithilfe 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 1–2 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.