

## **Fagottini di verdure - Crêpe-Päckchen mit Zucchini-Kürbisblüten Füllung**

Crêpes, in Italien crespelle genannt, werden in Apulien mit den verschiedensten Gemüsen gefüllt. Für die hier beschriebenen Crêpe-Päckchen oder Fagottini, die als Antipasto serviert werden, verkocht man Zucchini mit einer Zwiebel in Olivenöl zu einer Art Konzentrat.

Für 6 Personen

### ***Für den Crêpe-Teig***

2 grosse Eier  
125 ml Milch  
½ TL Meersalz  
125 g Mehl  
3 EL Olivenöl extra vergine, dazu etwas mehr für die Pfanne

### ***Für die Füllung***

3 mittelgrosse Zucchini, (250 g) geputzt und in gut 1 cm grosse Würfel geschnitten  
1 grosse Zwiebel, in feine Scheiben geschnitten  
2 ½ EL Olivenöl extra vergine  
Meersalz  
180 g Kürbisblüten  
50 g plus 1 ½ EL frisch geriebener Pecorino romano  
3 EL getrocknete Semmelbrösel  
1 EL gehackte glatte Petersilie

Eier, Milch und Salz in einer grossen Schüssel mit einem Schneebesen verquirlen. Mehl gut unterrühren, bis die Mischung glatt ist. 165 ml Wasser und das Olivenöl einrühren. Den Teig 1 Stunde ruhen lassen.

Eine Crêpe-Pfanne von ca. 20 cm Durchmesser dünn mit Öl ausgiessen, bei niedriger bis mittlerer Temperatur erhitzen. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und das Öl bis auf einen feinen Film mit Küchenpapier auswischen. Zwischen den einzelnen Backdurchgängen wird kein weiteres Öl benötigt. Alternativ eine kleine Pfanne mit Antihafbeschichtung verwenden und vor dem Backen der ersten Crêpe nur leicht mit Öl austreichen.

Weitere 80 ml Wasser in den Teig rühren. Die Pfanne bei niedriger bis mittlerer Temperatur erhitzen. 60 ml Teig hineingeben und durch Schwenken der Pfanne verteilen – der Boden soll sehr dünn, aber gleichmässig bedeckt sein. Sobald der Teig auf der Unterseite goldbraun ist, die Crêpe mit einem Palettmesser wenden und den Teig auf der zweiten Seite ebenfalls goldbraun backen. Die Crêpe auf einen grossen Teller legen und die nächste backen – insgesamt werden 16 Crêpes benötigt. Falls sie nicht sofort weiter verarbeitet werden, stapelt man sie mit Zwischenlagen aus Frischhaltefolie auf einem Teller übereinander und stellt sie, mit Folie abgedeckt, in den Kühlschrank.

Für die Füllung Zucchini, Zwiebel, 1 ½ EL Olivenöl und 80 ml Wasser in einen Topf geben. Mit Salz nach Geschmack würzen und zugedeckt bei niedriger Temperatur 40 – 45 Minuten dünsten, bis die Zucchini fast zu Mus zerkocht sind und keine Flüssigkeit mehr im Topf ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Von den Kürbisblüten die Stiele und Stempel entfernen. Die Blüten in eine Schüssel mit kaltem Wasser tauchen, herausnehmen, kurz abtropfen lassen und mit dem noch anhaftenden Wasser in einen kleinen, schweren Topf geben. 1 EL Olivenöl und ¼ TL Salz hinzufügen. Einen Deckel auflegen und die Blüten bei niedriger Temperatur 30 Minuten dünsten. Dann mit einer Küchenschere grob zerschneiden und ohne Deckel weiter garen, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Zucchini und Kürbisblüten in einer grossen Schüssel mit einer Gabel zu grobem Püree zerdrücken. 50 g Pecorino romano, Semmelbrösel und Petersilie untermischen; die Füllung mit Salz abschmecken.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Eine Gratinform von etwa 24 x 30 cm mit Öl ausstreichen.

Die Crêpes auf eine Arbeitsfläche legen und in die Mitte jeder Crêpe die gleiche Menge Füllung geben. Zwei gegenüberliegende Seiten der Crêpe umschlagen, so dass die Füllung völlig bedeckt ist. Die beiden anderen Seiten darüber falten. Die Fagottini mit der glatten Seite nach oben in die Gratinform setzen. Mit den restlichen 1 ½ EL Pecorino bestreuen. 25 – 30 Minuten backen, bis die Päckchen heiss sind und der Käse etwas gebräunt ist.