



Zucchini-Carpaccio

Für 4 Personen

400 g Zucchini

Salz

30 g Pinienkerne

200 g Tomaten

50 g schwarze Oliven
mit Kern

3 EL Apfelessig

Pfeffer, Zucker

6 EL Olivenöl

Zucchini putzen, waschen und längs in Scheiben schneiden. Dann 1 Min. in Salzwasser garen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Tomaten vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Das Olivenfleisch vom Stein schneiden.

Apfelessig, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Olivenöl verrühren. Die Zucchinischeiben auf Teller verteilen. Mit Pinienkernen, Oliven und Tomaten bestreuen und mit der Salatsauce beträufeln. Mit Parmaschinken servieren.

Tipp: Für das Carpaccio benötigen Sie gleichmäßig dünne Zucchinischeiben. Diese können Sie am besten mit dem Sparschäler schneiden.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt **www.landservice.de**.

Echt. Näher. Dran!

