Zucchini Carpaccio

Zutaten für 4 Portionen als Vorspeise

- 500 g Zucchini
- 60 g Parmesan
- 4 EL Olivenöl
- 3 EL Zitronensaft
- 2 TL Honig
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Zucchini. Halbiere sie und schneide sie mit einem Sparschäler in dünne Streifen oder Scheiben. Verteile sie auf 4 Teller.
2. Mische für die Vinaigrette das Olivenöl mit Zitronensaft, Zitronenabrieb und Honig. Presse die Knoblauchzehe dazu. Verrühre alles.
3. Verteile die Vinaigrette gleichmäßig auf allen 4 Tellern. Würze die Zucchini mit Salz und Pfeffer. Garniere sie mit Petersilie.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.