

FrISChe schmecken

bei Globus



Zucchini-Carpaccio
Vorspeise



Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

2 grüne Zucchini

2 gelbe Zucchini

Meersalz

Olivenöl

1 Zitrone

Zucker

Pfeffer

400 g Babymozzarella



4 Personen



ca. 25 Minuten



Zubereitung:

Die Zucchini in 0,3 cm dicke Scheiben schneiden und leicht salzen. In einer Pfanne die Zucchini in Olivenöl kurz von beiden Seiten anbraten, auf einem Küchentuch abtropfen lassen und dann farblich abwechselnd fächerförmig auf einem Teller anrichten. Mit etwas Öl und Zitronensaft beträufeln und mit etwas Zucker und Pfeffer bestreuen. Den Mozzarella in der Mitte des Tellers anrichten und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren.