Rezept

Zucchini-Carpaccio mit Parmesan

Ein Rezept von Zucchini-Carpaccio mit Parmesan, am 28.04.2024

Zutaten

	½ getrocknete Chilischote
2 TL	Honig
400 g	junge Zucchini
60 g	Parmesan am Stück
80 ml	Aceto balsamico
	Salz
5 EL	Olivenöl
	Basilikumblättchen zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Chilischote zerkrümeln und mit dem Balsamico und dem Honig in einem kleinen Topf in 2-3 Min. offen cremig einkochen lassen. Salzen.

---

2. Die Zucchini waschen und putzen, mit dem Gurkenhobel in feine Scheiben schneiden und mit Salz und dem Olivenöl gründlich mischen. Vier Teller mit den Zucchinischeiben auslegen. Die Balsamicosauce darüber träufeln. Den Parmesan in feinen Spänen darüber hobeln. Mit Basilikum garnieren.