

Zucchini Carpaccio mit körnigem Frischkäse & Tomaten



Zutaten:

- 3-4 mittelgroße, frische Zucchini
- 2 Fleischtomaten (z.B. Oxsenherztomaten)
- 400 g körniger Frischkäse (Hüttenkäse)
- 1-2 Bio-Zitrone
- 4 EL Essig (z.B. Apfelessig oder Balsamico bianco)
- 6-8 EL Öl (z.B. Traubenkernöl)
- Etwas geschnittene Kräuter (z.B. Schnittlauch)
- 3-4 EL Öl
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker



Zubereitung

Zucchini waschen und mit einem Sparschäler rundherum Streifen abziehen, bis das Kerngehäuse erreicht ist.

Die abgezogenen Zucchinistreifen in einer Schüssel mit Salz bestreuen und 15 Minuten ziehen lassen. Dann die Zucchini eiskalt abbrausen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Das Zucchini-Kerngehäuse fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Öl, Knoblauch und Salz ca. 5-6 Minuten anbraten, dann abkühlen lassen und beiseitestellen.

Die Tomaten waschen und in Spalten schneiden. Die Zitronen auspressen und den Saft mit etwas Zitronenabrieb, Essig, Öl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verrühren.

Die abgetropften Zucchinistreifen mit der Marinade vermischen und auf Teller verteilen. Mit Tomaten belegen.

Die gebratenen Zucchiniwürfel zwischen den Streifen verteilen, darauf den Hüttenkäse verteilen.

Geschnittene Kräuter darüber streuen und servieren.

Tipp: Dazu schmecken Baguette oder Pellkartoffeln