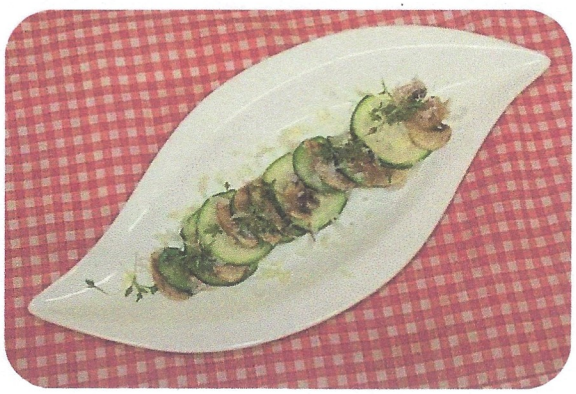
CHEFKOCH



© Monika

Zucchini-Carpaccio mit Champignons und Parmesan

sommerlich, leichte Vorspeise

20 Min. Arbeitszeit | Normal Schwierigkeit | Vegetarisch Ernährung

Monika
Rezeptautor:in

Zutaten

Für **4** Portionen

400 g	Zucchini sehr kleine und feste
100 g	Champignons frische
1	Zitrone(n), Saft davon
50 ml	Wasser
6 EL	Olivenöl gutes
	Salz und Pfeffer
1 Prise(n)	Zucker
50 g	Parmesan
einige	Basilikumblätter

Zubereitung

21 Min. Gesamtzeit | 20 Min. Arbeitszeit | 1 Min. Koch-/Backzeit

1. Die Zucchini putzen, der Länge nach mit einem Sparschäler in dünne Scheiben hobeln und in kochendem Salzwasser ca. 1 Minute blanchieren. Die Scheiben auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
2. Die Champignons in hauchdünne Scheiben schneiden. Den Zitronensaft mit Wasser, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren.
3. Die Zucchini und die Champignons auf Tellern schuppenartig anrichten und mit der Sauce beträufeln. Den Parmesan mit dem Sparschäler in Späne hobeln und darübergeben. Das Carpaccio mit einigen Basilikumblättern garnieren.