

Zucchini-Carpaccio

Zutaten (für 4 Personen)

400 g	mittelgrosse Zucchini
1 - 2	Zitronen, Saft
3 - 4 EL	Olivenöl
	Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
100 g	Parmesan oder Sbrinz, fein gehobelt
10	Basilikumblätter, in feine Streifen geschnitten

Zucchini in feine Rondellen hobeln und diese auf einer Servierplatte fächerartig auslegen, mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und mit gehobeltem Parmesan oder Sbrinz belegen. Im Kühlschrank mindestens eine Stunde ziehen lassen. Vor dem Servieren mit den Basilikumblättern garnieren. Als Beilage zu Grilladen oder als Vorspeise servieren.
