

## Zucchini-Carpaccio (27.3.24)

### Zutaten (4 Portionen)

800 g Zucchini  
½ Zitrone  
2 Knoblauchzehen  
6 EL Olivenöl  
60 g Parmesan  
1 Prise Salz  
1 Prise schwarzer Pfeffer,  
gemahlen  
50 g Pinienkerne

**Zum Garnieren:**  
einige Minzeblätter



### Zubereitung

Die Zucchini gründlich waschen, Endstücke abschneiden und mit einem Sparschäler oder Spiralschneider in dünne Streifen schneiden.

Knoblauch pellen und mit einer Zeste fein reiben.

Zitrone waschen, halbieren. Eine Zitronenhälfte zuerst mit einer Zeste abreiben, dann auspressen.

Parmesan mit einer Küchenreibe dünn hobeln.

Zucchini Carpaccio auf Tellern anrichten.

Olivenöl mit Zitronensaft, Zitronenabrieb und Knoblauch verrühren und zickzackförmig auf dem Carpaccio verteilen. Eine Prise Salz und Pfeffer darüber streuen.

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Öl goldbraun rösten und zusammen mit dem Parmesan über dem Carpaccio verteilen.

Minze waschen, trocken schütteln, einzelne Blätter dekorativ auf dem Carpaccio anrichten.