



Zucchini-Carpaccio mit Parmesan

Zutaten (4 Personen):

- 1/2 rote Chilischote
- 80 ml Aceto Balsamico
- 2 TL Honig
- 1 TL "rische's Reise ans Mittelmeer"
- Salz
- ca. 400 g Zucchini
- 5 EL Olivenöl
- ca. 60 g Parmesan am Stück
- Garnitur: Basilikumblätter

Zubereitung:

- Chilischote waschen, entkernen, fein hacken und mit Balsamico, Honig und "rische's Reise ans Mittelmeer" in einem kleinen Topf ca. 2-3 Min. offen cremig einkochen lassen, dann mit Salz abschmecken und die Essigsauce anschließend erkalten lassen.
- Zucchini waschen, putzen, mit einem Gurkenhobel in feine Scheiben schneiden und mit Salz und Olivenöl gründlich mischen.
- Vier Teller mit Zucchinischeiben fächerförmig auslegen, Balsamicosauce darüber träufeln und Parmesan in feinen Spänen darüber hobeln.
- Mit Basilikum garnieren.