

Zucchini Carpaccio

Diese leichte Vorspeise aus Zucchini- und Melonenscheiben ist nicht nur für laue Grillabende ideal

Für 4 Portionen:

1 Zucchini (250 g)
¼ Honigmelone
200 g Schafs- oder Ziegenkäse

Dressing:

4 EL Rapsöl
2 EL weißer Balsamico-Essig
4 EL gehackte Walnüsse
4 getrocknete Tomaten
frischer Zitronensaft
rosa Pfefferkörner
Salz



Foto: Beate Langenhorst

Zubereitung

1. Die Honigmelone entkernen und schälen. Die Zucchini waschen, Enden abschneiden, der Länge nach halbieren.
2. Melone und Zucchini mit einem breiten Sparschäler längs in hauchdünne Scheiben schneiden. Beide abwechselnd sternenförmig auf einem Teller anrichten.
3. Den Schafskäse in Scheiben schneiden (alternativ Ziegenkäse). Auf einem hitzebeständigen Teller im Backofen bei 200 Grad 10 bis 15 Minuten erwärmen.
4. Das Rapsöl nach Belieben mit Zitronensaft mischen, dann mit dem Balsamico-Essig verrühren. Gehackte Walnusskerne, kleingeschnittene Tomaten, Salz und ganze Pfefferkörner hinzufügen.
5. Den warmen Schafskäse in die Mitte des vorbereiteten Carpaccio-Tellers setzen, das Dressing darüber verteilen. Dazu Baguette oder Ciabatta reichen.

Zubereitungstipps:

1. Der richtige Sparschäler ist wichtig, damit die Scheiben nicht zu dick oder zu dünn werden. Alternativ können auch ein scharfes Messer oder ein Käsehobel benutzt werden
2. Anstelle von Rapsöl kann es auch Walnussöl sein, anstelle des Zitronensafts Limetten- oder Orangensaft
3. Das Rezept lässt sich problemlos und nach eigenen Vorlieben verändern und neu kombinieren. Zucchini „vertragen“ sich auch gut mit Paprika, Tomaten oder Zwiebeln