

Schnelle Antipasti aus der Zucchini

Für 2 Portionen

| | | |
|--------------------------|---------------------------|--------------------------|
| 1 Zucchini | 1 Knoblauchzehe | 30 g getrocknete Tomaten |
| 2 Zweige frischer Salbei | 4 Scheiben Parma-Schinken | Salz |
| Pfeffer | Olivenöl | Parmesan |

Die Zucchini schräg in relativ große Scheiben schneiden. Eine Knoblauchzehe abziehen, aufschneiden und die Zuccinischeiben damit einreiben. Olivenöl in eine heiße Pfanne geben und die Zucchini hineingeben. Auch die getrockneten Tomaten mit anbraten. Die Salbeiblätter abzupfen. Den Salbeistiel für das Aroma mit in die Pfanne geben. Den Parma-Schinken über die Pfanne zupfen. Nun die Salbeiblätter klein hacken und über die Zucchini geben. Den Pfanneninhalt auf ein Blatt Küchenpapier geben, um überschüssiges Fett aufzusaugen. Die Zucchini mit den Tomaten und dem Parma-Schinken auf Tellern anrichten. Mit frischem Parma-Schinken den Geschmack der Antipasti ergänzen. Auch Salbei frisch über den Teller zupfen. Abschließend noch Parmesan darüber reiben. Mit Pfeffer, Salz und Olivenöl abschmecken und servieren.

Steffen Henssler am 19. 01. 2012