

Zucchini auf Nuss-Schinken



Zutaten für vier Personen:

4 sehr dünne Scheiben Nuss-Schinken
1 Zucchini
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Cayenne-Pfeffer
1/2 EL Olivenöl
6-8 mittlere, sehr frische Champignons
Parmesan am Stück
1 Zitrone (als Garnitur, optional)

Marinade:

Salz
1 Prise Zucker
1 EL weißer Balsamico-Essig
1/2 TL Dijon Senf
3 EL Olivenöl

1. Auf einen Vorspeiseteller eine sehr dünn geschnittene Scheibe Nuss-Schinken legen, sie sollte nicht zu groß sein.

2. Schräg und etwas dicker geschnittene Zucchini-Scheiben leicht salzen und mit Cayennepfeffer würzen. In wenig Olivenöl bei eher milder Hitze glasig braten, das dauert 6-8 Minuten. Die Zucchini-Scheibe noch warm auf den Schinken legen.

3. Bei den Champignons den Fuß einkürzen und die Pilze schälen. Marinade rühren. Das Gericht mit in sehr feine Scheiben geschnittenen Champignons belegen und mit

etwas Marinade begießen. Mit Parmesanflocken garnieren.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Amuse-Gueule, Vorspeisen, Schinken, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023