

Belegte Zucchini-scheiben mit vielen Variationen



Zutaten für 12 Stück:

1 kleinerer Zucchini
2 TL Olivenöl

Variante Salami:

Parmesan am Stück
12 Scheiben einer dünneren Salami
4 gefüllte grüne Oliven

Besondere Hilfsmittel:

Partysticks oder Zahnstocher

Zubereitung:

1. Zucchini waschen, trocknen, die Enden abschneiden. In knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden, darauf achten, dass wirklich alle Scheiben gleich dick sind.

2. Die Zucchini-scheiben in einer beschichteten Pfanne mit 2 TL

Olivenöl bei sehr milder Hitze auf jeder Seite 5 Minuten braten.

3. Leicht salzen, etwas abkühlen lassen.

Variante Salami:

1. Mit einem Sparschäler Scheibchen von dem Parmesan abnehmen und auf die Zucchini legen.

2. Dann die - passenderweise gleich große - Salamischeibe und eine Olivenscheibe.

Andere Varianten:

- mit Queso manchego und gebratener Chorizo
- mit marinierter roter Paprika und Walnuss
- mit rund ausgestochenen Schmelzkäsescheiben

und Kochschinken, Olivenscheibe

- mit Käse und halbiertes Kirschtomate, Basilikumblatt
- mit Röschen vom Mönchskopfkäse und Kapernäpfeln
- mit Parmaschinkenrosette und Kapern
- mit Ziegenkäsescheibe und halbiertes Kumquat
- mit gebratenen halbierten Garnelen: salzen, pfeffern mehlieren und braten
- abgekühlt, mit Lachsrosette und einem Tupfer Sahne-merrettich, Kapern

Hinweise:

Bei der Verwendung von Parmesankäse und anderen stark würzigen Auflagen kann man auf das Würzen der Zucchini-scheiben im Prinzip verzichten, sonst leicht mit Salz und Pfeffer, eventuell auch mit Cayenne-Pfeffer würzen.

Bei einem Buffet pro Person 1-2 Stück rechnen, als Amuse-Gueule ebenso.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 30 min (für die Variante mit Salami), Partygerichte, zum Aperitif, Amuse-Gueule, Wurst, italienisch

Rezepte und Foto: Walter Stand 15.01.2023