

Zucchinitartar

Tartar de courgettes



Zutaten für 3-4 Personen:

1 Zucchini
1 Tomate
1 Knoblauchzehe
1/2 EL Basilikum
1/2 EL Petersilie
1/2 EL Schnittlauch (optional)
1 Msp Salz
eine Prise Zucker
Pfeffer aus der Mühle
Saft einer halben Zitrone
3 EL bestes Olivenöl

1. Zucchini waschen und trocknen. Enden abschneiden und fein würfeln.
2. Tomaten waschen, abtrocknen, vierteln und entkernen. Dann fein würfeln. Optional vorher noch die Haut abziehen.
3. Basilikum und Petersilie sehr fein hacken. Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden.
4. Eine mittlere Schüssel kräftig mit Knoblauch ausreiben.
5. Salz, Pfeffer aus der Mühle, eine Prise Zucker mit dem Zitronensaft in der Schüssel verrühren und dann mit dem Olivenöl vermengen.

6. Zucchini- und Tomatenwürfel sowie die Kräuter vorsichtig mit dem Dressing in der Schüssel vermengen. 1-2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Hinweise:

Die Rezeptanregung ist von Traiteur Monsieur Béro, Saint-Tropez, April 2004.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 120 min, Grundrezepte, Beilagen, Garnituren, Gemüse, vegetarisch, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023