

## Zucchini Carpaccio

### Zutaten für 4 Portionen als Vorspeise:

- 500 g Zucchini
- 60 g Parmesan
- 4 EL Olivenöl
- 3 EL Zitronensaft
- 2 TL Honig
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer



**Arbeitszeit:**

ca. 15 Minuten

### Zubereitung:

1. Wasche die Zucchini. Halbiere sie und schneide sie mit einem Sparschäler in dünne Streifen oder Scheiben. Verteile sie auf 4 Teller.
2. Mische für die Vinaigrette das Olivenöl mit Zitronensaft, Zitronenabrieb und Honig. Presse die Knoblauchzehe dazu. Verrühre alles.
3. Verteile die Vinaigrette gleichmäßig auf allen 4 Tellern. Würze die Zucchini mit Salz und Pfeffer. Garniere sie mit Petersilie.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

