

Frisches

Zitronen-Zucchini-Carpaccio mit Walnuss-Gremolata



Einfaches Rezept



Für 2 Personen



Zubereitungszeit
ca. 10 Minuten



Perfekt als Vorspeise
oder leichtes Abendessen

ZUTATEN

Für das Carsaccio

- 1 mittelgroße Zucchini

Für das Dressing

- Saft von ½ Zitrone
- 3 EL hochwertiges Olivenöl
- 1 Prise grobes Meersalz

Für die Walnuss – Gremolata

- fein geriebene Schale von 1 BIO Zitrone
- 1 Handvoll gehackte Walnüsse
- etwas frischer Thymian oder Minze

Optional

- ein paar hauchdünne Radieschenscheiben

ZUBEREITUNG

- 1 Die Zucchini mit einem Gemüsehobel in hauchdünne, fast durchsichtige Scheiben schneiden.
- 2 Die Scheiben kreisförmig und leicht überlappend auf einem flachen Teller auslegen. Mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln und mit grobem Meersalz bestreuen.
- 3 Gremolata vorbereiten: Walnüsse, Zitronenschale und frische Kräuter vermengen.
Die Gremolata großzügig über die Zucchini streuen.
- 4 Etwa 5 Minuten ziehen lassen, damit die Zucchini durch die Säure leicht mürbe wird.



ALEXANDRAS TIPP

Wenn du möchtest, kannst du zusätzlich ein paar feine Radieschenscheiben darübergeben. Das sorgt für eine schöne Optik und eine angenehm leichte Schärfe.



Körper & Balance

TRANSFORMATIONSTUDIO ALEXANDRA