

Zucchini gebraten mit Parmesan

Antipasto für 2 Personen



Zutaten :

2 kleine Zucchini ca. 15 x 5 cm

4 Cocktailtomaten

3 Esslöffel Parmesan gerieben

Knoblauch

Rosmarin frisch gehackt oder getrocknet

Peperoncini

Olivenöl

Kochutensilien :

mittelgrosse, ovale Servierplatte oder grosser runder Teller

mittelgrosse Pfanne

Schneidbrett

scharfes kleines Messer

scharfes grosses Messer

Zubereitung :

Kappe von den Zucchini Bug und Heck (siehe Foto) und schneide längs daraus ca. 10 -15 Scheiben von ca. 4 x 12 cm und 0,3- 0,5 cm Dicke (verwende auch die äusseren, grünen Abschnitte), trockne die Scheiben bei mittlerer Hitze ohne Öl oder Fett nacheinander beidseitig in der Pfanne (siehe Foto), bis sie ein wenig Goldfarbe bekommen.

Erhitze 4 Esslöffel Olivenöl mit etwas Rosmarin und klein gehacktem Knoblauch - der Knoblauch darf nur glasig werden .

Richte die Zucchinischeiben auf der Servierplatte oder auf dem Teller schön an, träufle das mit Rosmarin und Knoblauch aromatisierte Öl darauf und streue ein wenig Peperoncini pulver und schließlich etwas Parmesankäse auf die Röllchen.

Attenzione :

Dieses Gericht eignet sich hervorragend auch bei einem kalten Büffet aber ebenso auf einzelnen Tellern serviert als Vorspeise. Wichtig : der Knoblauch im Olivenöl darf nicht braun werden. Ein Gericht, das Du auch schon ein paar Stunden bevor die Gäste kommen, vorbereiten kannst.

Getränk :

Ein kühler Spumante oder ein trockener Weisswein.