

Zucchini mit luftgetrocknetem Schinken



Zutaten für 4 Personen:

1 mittlerer Zucchini
1 EL Olivenöl
100 g zarter luftgetrockneter Schinken, hauchdünn geschnitten
Parmesan am Stück
Basilikum (optional)
Pinienkerne (optional)
schwarze Olive als Dekoration (optional)

Für die Marinade:

1 EL weißer Balsamico-Essig
1/2 TL Dijon Senf
3 EL Olivenöl

1. Zucchini waschen, Enden abschneiden und längs mit einem Gemüsehobel in sehr dünne Scheiben schneiden.
2. Die Zucchinischeiben in etwas Öl in einer großen beschichteten Pfanne portionsweise glasig braten - bei niedriger Hitze. Die Scheiben beim Braten nicht übereinander legen.
3. Auf einem großen weißen Teller Zucchini-scheiben und Schinken abwechselnd sternförmig überlappend anrichten - siehe Bild.
4. Mit Marinade begießen und mit Parmesanflockchen bestreuen.

5. Eventuell noch Pinienkerne in beschichteter Pfanne ohne Fett rösten und die Vorspeise damit bestreuen. Optional noch einige Basilikum-Blättchen auflegen.

Hinweise:

Dieses Gericht eignet sich besonders auch für ein Vorspeisenbuffet.

Der Schinken sollte so dünn geschnitten sein, dass er "durchsichtig" ist.

Alternativ zu Schinken kann man auch Coppa, italienische Salami oder aber auch Räucherlachs nehmen. Bei Räucherlachs als Gewürz Dill nehmen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Partygerichte, kaltes Buffet, Vorspeisen, Schinken, italienisch

Rezeptanregung: Uli R.
Anpassung und Foto: Walter
Stand 06.01.2023