



Abelmann Rezeptideen

Kräutermatjessalat auf Zucchini-Carpaccio



Kräutermatjessalat auf Zucchini-Carpaccio

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Kräutermatjessalat von Abemann Fischfeinkost
- 400 g Zucchini
- 12 Kirschtomaten
- 100 g Feta-Käse
- 2 EL Weißweinessig
- 2 EL Olivenöl
- 1 gepresste Knoblauchzehe
- Frisch gemahlener Pfeffer
- Salz

Zubereitung

- Zucchini und Kirschtomaten putzen. Die Zucchini in feine Scheiben schneiden und auf einem Teller dachziegelartig anrichten.
- Kirschtomaten halbieren und mit dem zerbröseltem Feta-Käse auf den Zucchini verteilen.
- Aus Weißweinessig, Olivenöl und der durchgepressten Knoblauchzehe eine Vinaigrette rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und über den Salat träufeln.
- Abschließend den Kräutermatjessalat auf dem Carpaccio anrichten.

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit!