

KIRSCHTOMATEN AUF ZUCCHINI-STREIFEN

Eine feine Vorspeise

2	Personen	
10		bunte Kirschtomaten
3		kleine, feste Zucchini
2 EL		weißer Aceto Balsamico
2 EL		gehackte Petersilie
4 EL		Olivenöl
	Pfeffer, Meersalz	
75 g		Zucker
2 EL		fein geraspelter Parmesan
1/2		Baguette



Tomaten waschen und trocknen. Zucchini mit dem Sparschäler in feine Streifen schneiden und auf einem Teller anrichten.

Aus weißem Balsamico-Essig, Öl, fein gehackter Petersilie, Pfeffer und Salz ein Dressing anrühren und über die Zucchini-Streifen geben.

Zucker mit 100 ml Wasser im Topf köcheln lassen, bis er zu karamelisieren beginnt. Jetzt die Tomaten darin schwenken, vorsichtig herausheben und auf die Zucchini-Streifen legen.

Mit fein gehobelte Parmesanspänen bestreuen und lauwarm mit frisch aufgewärmtem Baguette

servieren.

Zubereitungszeit 15 Min.

vegetarisch
vegan (ohne Parmesan)