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 Zucchinistreifen 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 Zucchinistreifen legen.

Mit fein gehobelte Parmesanspänen bestreuen und lauwarm mit frisch aufgewärmtem Baguette

servieren.

Zubereitungszeit 15 Min.

vegetarisch
vegan (ohne Parmesan)