



## Tillman's Rezept-Tipp

### **Zucchini Carpaccio**

Zubereitung: Zucchini auf einer Platte anrichten. Aus Sojasauce, Essig, Senf, Öl und Zitronenschale ein Dressing zubereiten und darüber träufeln. Tomate klein würfeln, Basilikum in Streifen schneiden und zusammen mit den Pinienkernen darüber streuen. Sauce etwas einziehen lassen, servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

**Zucchini Carpaccio: 0,15 kg  
Zucchini, in feine  
Scheibchen gehobelt, 1 EL  
Sojasauce, 1 EL Essig  
(Apfelessig), 1 EL  
Balsamico, 1 Msp. Senf, 4  
EL Öl (Oliven), 1 Zitrone(n)  
davon 1 Msp. Schale, 1  
Tomate(n), 1/2 Bund  
Basilikum, 1 EL Pinienkerne**

*Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“*



[www.tillmans.de](http://www.tillmans.de)