

Rezept



Zutaten (für 4 Personen)

4 Kräuter-Zickli

- 8 dünne Zucchinischeiben (Ø ca. 4 – 5 cm)
- 8 Tomatenscheiben
- 1/2 Romanasalat
- 1/2 kleiner Raddicchio
- 8 Oliven in Öl
- 1 1/2 – 2 1/2 EL Aceto Balsamico
- 1 1/2 – 2 1/2 EL Olivenöl
- Salz, Zucker, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

So wird's gemacht

Kräuter-Zickli halbieren und in jeweils 4 halbe Scheiben schneiden.
Die Tomaten und die Zucchini ebenfalls in halbe Scheiben schneiden.
Die Scheiben von Kräuterzickli, Tomaten und Zucchini abwechselnd schuppenartig auf die Teller legen.
Auf den Tellern sollte noch etwas Platz für den Salat bleiben.
Dabei Tomaten und Zucchini etwas salzen und über alles frisch gemahlene schwarzen Pfeffer geben.
Den Salat in breite Streifen schneiden, mischen und mit Balsamico, Olivenöl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker anmachen.
Den Salat anrichten und das restliche Dressing aus der Schüssel über die Kräuter-Zickli-Caprese geben.
Eventuell noch etwas zusätzlich mit Balsamico und Olivenöl beträufeln.
Die Oliven halbieren oder vierteln und darüber streuen.



Kräuter-Zickli à la Caprese