Apfel-Zucchini Carpaccio

Dieses Zucchini-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse, Apfel und Pesto alla Genovese ist eine leichte, mediterrane Vorspeise für warme Tage. Das Byodo Omega Balance-Öl rundet das Rezept mit einer feinen, nussigen Note ab.

Zutaten
4 Portionen

2 Zucchini, klein
1 Apfel
20 g Haselnüsse
Saft einer halben Zitrone
1 EL Byodo Olivenöl nativ extra, aus Italien
100 g Ziegenfrischkäse
4 EL Byodo Pesto alla Genovese
Pfeffer, frisch gemahlen
4 EL Byodo Omega Balance Öl herzhaft
Sprossen

Zubereitung

Die Zucchini waschen und mit einem Gemüsehobel der Länge nach in etwa 2–3 mm dünne Scheiben schneiden. Den Apfel waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Haselnüsse grob hacken.

Für die Marinade den Zitronensaft mit dem Olivenöl verrühren und die Zucchinischeiben gleichmäßig

damit bestreichen.

Die marinierten Zucchinischeiben auf vier Tellern anrichten. Anschließend den Ziegenfrischkäse, die Apfelwürfel, die gehackten Haselnüsse und das Byodo Pesto alla Genovese darauf verteilen. Mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen.

Kurz vor dem Servieren das Carpaccio mit dem Omega-Öl verfeinern und nach Belieben mit frischen Sprossen garnieren.