



von Annette Jander



## Zucchini-Carpaccio

### Zutaten:

ca. 400 g (6 kleine) Zucchini  
1 Esslöffel Kapern  
1 ungespritzte Zitrone  
Olivenöl  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
Minze

### Zubereitung:

Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden; auf eine Platte legen und reichlich mit Salz bestreuen.  
Nach ca. 30 Minuten die Feuchtigkeit mit Küchenpapier abtupfen.  
Zitronenschale abreiben und zur Seite stellen.  
Zitrone auspressen und mit dem Olivenöl und Pfeffer über die Zucchini geben.  
Die Kapern fein hacken und zusammen mit der Zitronenschale darüber verteilen.  
Die Minze ebenfalls klein hacken und über den Salat streuen.

