

Zucchini-Carpaccio (vegan)

1-2 Zucchini

rote und gelbe Cocktailtomaten in beliebiger Anzahl

Dressing:

1-2 Knoblauchzehen

1 cm frischer Ingwer

2 TL zuckerfreier Senf

Salz, weißer Pfeffer

2-3 Datteln, entsteint

3 EL weißer Balsamico

8 EL Olivenöl

1 Orange, Saft

schwarze Oliven, entsteint

frisches Basilikum, gehackt

Zucchini längs in dünne Scheiben hobeln und in einer flachen Schale oder einem großen Teller auslegen. Die Tomaten halbieren. Um die Zucchini-scheiben herum die Tomatenhälften legen. Dressing zubereiten und löffelweise über das Carpaccio geben. Mit halbierten Oliven und gehacktem Basilikum dekorieren.