AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	25 Min.	Herbst	Frankreich

PROVENZALISCHER ZUCCHETTISALAT



Rezept: Michel Sarran. Un chef dans ma cuisine. Editions Michel Lafon 2021

KURZ VORGESTELLT

Geduld und einen gereiften Käse sind die wichtigsten Zutaten zu diesem feinen Sommersalat.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Zucchetti	40 g	Rote Peperoni
8 EL	Olivenöl	2	Sardellenfilet
2 EL	Weisser Essig	1 Pr	Thymian
60 g	Getrocknete Tomaten	20 Sch	Reifer Käse
50 g	Schwarze Oliven	1 EL	Zwiebeln, gehackt
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Suppenteller mit etwas Olivenöl ausstreichen und leicht salzen. In einem der Suppenteller Olivenöl und etwas weissen Essig mit Salz verrühren. Die Enden der Zucchetti wegschneiden. Mit dem Sparschäler feine, breite Streifen schneiden, durch das Öl-Essig-Gemisch ziehen, zu Röllchen formen und in die Suppenteller stellen.
2. Die getrockneten Tomaten, die Oliven, die Peperoni, die Sardellenfilets und die Zwiebel in Würfelchen schneiden, mischen und über die Zucchetti-Röllchen streuen. Den gereiften Käse mit dem Sparschäler über den Salat schneiden. Mit einem Faden Olivenöl und etwas Pfeffer aus der Mühle würzen.