



Zucchini alla tonnato

Bunte Kirschtomaten sowie gelbe und grüne Zucchini-scheiben: Dies ist eine Variante des italienischen Vorspeisen-Klassikers mit knackigem Gemüse statt Vitello

Zutaten (für 4 Personen):

- 30 g Pinienkerne
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose (185 g) Thunfisch in Öl
- 60 g Mayonnaise
- 2 EL Crème fraîche
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Kapern
- Salz, Pfeffer
- 2 kleine Zucchini (ca. 400 g, gelb und grün)
- 250 g bunte Kirschtomaten
- 2-3 EL Olivenöl
- 1 TL heller Balsamico-Essig
- 3 Stiele Basilikum

Zubereitung:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Mit Knoblauch, abgetropftem Thunfisch, Mayonnaise, Crème fraîche, Zitronensaft und Kapern im Mixer zu einer glatten Creme pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zucchini in dünne Scheiben hobeln, Tomaten quer in Scheiben schneiden. Beides mit Öl und Essig beträufeln.

Thunfischcreme auf Tellern verstreichen, Zucchini- und Tomatenscheiben darauf dekorativ anrichten. Mit Pinienkernen, Pfeffer und Basilikumblättern garnieren.