

# Vorspeisen



## Zucchini-Lachs-Röllchen

Rezept für 4 Portionen

### Zutaten:

4 mittelgroße Zucchini, ca. 400 g,  
4 EL Olivenöl, Kräuter-Meersalz,  
200 g Räucherlachs, frischer Dill,  
2 unbehandelte Zitronen

### Zubereitung:

Zucchini beidseitig kappen und längs in feine Scheiben schneiden. Hierbei kann eine Brotschneidemaschine von Hilfe sein. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Zucchinis Scheiben ca. 4 Minuten von beiden Seiten goldgelb anbraten, sie sollten noch bissfest sein. Auf Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen. Von beiden Seiten leicht salzen. Räucherlachsscheiben auf die Zucchinis Scheiben verteilen und einrollen. Die Röllchen werden mit Dill und Zitronenscheiben garniert und mit Hilfe eines Zahnstochers fixiert.

## Antipasti Champignons

Rezept für 4 Portionen

### Zutaten:

250 g kleine Champignons, ½ unbehandelte Zitrone, 2 EL Olivenöl, 30 ml trockenen Weißwein, Thymianblättchen, 1 Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer, Prise Zucker, 1 Schuss Balsamico-Essig

### Zubereitung:

Champignons putzen, Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Olivenöl in Pfanne erhitzen, Champignons kurz darin anbraten, Zitronensaft und -schale, Weißwein und Thymianblättchen dazugeben. Knoblauch schälen, fein hacken, zu den Champignons geben. Alles mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen und für ca. 3 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss Balsamico-Essig dazugeben, alles abkühlen und im Kühlschrank durchziehen lassen. Diese Vorspeise lässt sich gut einen Tag vor dem Verzehr zubereiten.

