



CHRISTOPHS ZUCCHINI MIT ZITRONENRICOTTA & CHILISALZ

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

3	kleine Zucchini
100g	Haselnüsse
4 EL	Ricotta
1	unbehandelte Zitrone
1 Bund	Minze
	Chilisalز
	Olivenöl

UND SO GEHT'S:

1. Den Ofen auf 150° erhitzen und ein Backblech schon während des Erhitzens hineinstellen. Danach das Blech mit Backpapier bedecken und die Haselnüsse hinzugeben (Tipp: direkt mehr als die angegebene Menge verwenden, um einen kleinen Vorrat anzulegen). Für ca. 12-15 Minuten rösten und alle 3 Minuten das Blech schütteln, damit die Haselnüsse gleichmäßig braun werden. Abkühlen lassen und mit einem großen Messer grob zerkleinern.
2. Die Zucchini der Länge nach halbieren, mit reichlich Olivenöl bedecken und dem Chilisalز würzen. In einer Pfanne mit Olivenöl auf mittlerer Hitze für ca. 12 Minuten anbraten - jede Minute wenden bis die Zucchini golden-braun ist. Abkühlen lassen.
3. Den Ricotta mit dem Saft einer halben Zitrone, dem Zitronenabrieb und einer Prise Chilisalز vermengen.
4. Die Zucchini erneut halbieren und auf zwei Teller verteilen. Den Ricotta punktuell auf die Zucchini-Stücken geben und die Haselnüsse drüberstreuen. Mit etwas Chilisalز, Zitronenabrieb, sowie Olivenöl verfeinern und abschließend großzügig die Minzblätter hinzugeben.