

Orientalische Zucchini-Happen

Zutaten für 15 Stück

30 g	Haselnüsse gemahlen	
20 g	Mandelscheibchen	zerkrümeln
10 g	Pistazien gehackt	
2 Teel.	1001 Nacht	mit den Nüssen mischen
3 Essl.	Olivenöl	
2 Essl.	Zitronensaft	
1-2 Essl.	flüssiger Honig	zusammen verrühren
	Vital-Aroma	damit abschmecken
2 Essl.	Minze gehackt	alles zusammen vermischen
2 Stück	Zucchini	in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden
1-2 Essl.	Olivenöl	damit die Zucchini in einer Bratpfanne oder auf dem Grill beidseitig kurz anbraten, herausnehmen, mit der Nussmasse belegen, noch lauwarm servieren

Tipp: - mit Balsamico Crema beträufeln
- als Fingerfood zum Apero servieren



Die verwendeten Gewürze:

1001 Nacht

Vital-Aroma