



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Zucchini und Tomaten mit Parmesan-Hippe und Basilikum

Für 4 Personen

400 g Zucchini
1 El Olivenöl
1 Tl Thymianblätter
5 g Meersalz

500 g Tomaten, 5 alte Sorten: gelb,
schwarz, grün, rot etc.
50 ml Zuckerrüben-Balsamico
100 ml Olivenöl
100 g Tannenpesto (Extra-Rezept)
Meersalz
Pfeffer

Parmesan-Hippen:
120 g Parmesan
Backpapier

3 Sorten Basilikum

Von den Zucchini den Stielansatz entfernen.
Abwaschen. Längs in Scheiben von mind. 1 cm
schneiden. Mit Olivenöl bestreichen. Würzen. Auf
dem Grill garen. Mit gehackten Thymianblätter
bestreuen.

Die Tomaten in Spalten, Vierteln oder Scheiben
schneiden. Rote Tomaten abziehen.
Zuckerrüben-Balsamico mit Meersalz, Pfeffer und
Olivenöl verrühren.

Für die Parmesanhippen den Parmesan 5 Min.
bei 180° auf Backpapier trocknen lassen. Über
ein Nudelholz – beim Abkühlen – biegen.

Tomaten und Zucchini auf Teller platzieren. Mit
Dressing überziehen.
Mit den verschiedenen Basilikum-Blättern
garnieren.