

# Zucchini Pesto mit Parmesanschaum

Das ist eine Vorspeise, die mindestens eine Haube verdient.



## Zutaten

Zucchini  
Pesto (Basilikum)  
Salz  
Pfeffer  
Olivenöl  
100 g geriebenen Parmesan  
süße Sahne

## Zubereitung

Zucchini reiben und in Olivenöl dünsten, bis sie weich sind. Kräftig salzen und pfeffern. Pesto darunter rühren und in Sherry Gläser, ca. 2 cm hoch geben. Erkalten lassen.

Geriebenen Parmesan in Sahne aufkochen, salzen und pfeffern und darüber geben

Ein Gericht von Hannelore und Peter Thomas aus Wedel