

### Orientalische Zucchini-Happen

Zutaten für 15 Stück

30 g	Haselnüsse gemahlen	
20 g	Mandelscheibchen	zerkrümeln
10 g	Pistazien gehackt	
2 Teel.	<b>1001 Nacht</b>	mit den Nüssen mischen
3 Essl.	Olivenöl	
2 Essl.	Zitronensaft	
1-2 Essl.	flüssiger Honig	zusammen verrühren
	<b>Vital-Aroma</b>	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**