

Zucchinisalat

🕒 25 min 👤 4 Personen

Zutaten

- 3 Zucchini
- ½ Pck. Feta
- Basilikum
- Pinienkerne

Dressing:

- Saft 1 Zitrone
- 2 EL Haselnussöl
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- Salz&Pfeffer

Zubereitung

1. Zucchini waschen und mit dem Spargelschäler der Länge nach in feine Streifen schälen (man kann auch einen Spiralschneider verwenden).
2. Für das Dressing alle Zutaten vermengen und über die Zucchini geben und etwas ziehen lassen.
3. Feta in Würfel schneiden und über den Salat geben.
4. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten und auch über den Salat geben.
5. Basilikumblätter als Dekoration anrichten.

guten Appetit!



- Wenn ihr einen Hingucker auf jedem Fest gestalten wollt: Die Zucchinistreifen aufrollen und in ein Behältnis aufstellen, das unten gerade ist.
- Wer keinen Feta mag, kann auch Burrata auf einen Teller verstreichen und die Zucchini anschließend darüber verteilen.
- Man kann auch jegliche andere Gemüse- und Salatsorten hinzufügen, für einen bunteren Teller.

