



REZEPT DER WOCHE

ZUCCHINI SALAT MIT MINZE

Zutaten

- 2 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Pinien- oder Sonnenblumenkerne
- 2 Scheiben Brot
- 4 Stiele Minze
- Marinade:**
- 2 EL Balsamicoessig dunkel
- 6 EL Olivenöl

Zubereitung

Die Zucchini waschen und in 3mm dünne Scheiben hobeln.
Die Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln und mit Olivenöl verrühren. Zucchinischeiben damit beträufeln. Anschließend portionsweise von beiden Seiten goldbraun braten.
Salzen, pfeffern und in eine flache Schale legen.
Für die Marinade den Essig mit 4 EL des Öls verrühren. Und über die Zucchini gießen.
Die Kerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
Das Brot in 1 cm große Würfel schneiden und mit dem restlichen Öl knusprig braten.
Die Minze waschen und trockenschütteln.
Die Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden.
Alle Zutaten auf dem Teller anrichten mit Marinade beträufeln und Minze darüber streuen.

Fertig.