



Zucchini-Minz-Salat

Zutaten für 4 Portionen

- 2 mittlere Zucchini
- 2 Landgurken die kleinen würzigen
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Minze
- 3-4 EL Mandarine-Mandel-Sherry Crema Essig oder Lavendel-Zitrone Crema Essig
- 2-3 EL Castello Zacro Zitrone
- Salz,
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Feta
- 1 Peperoncini (wer mag)

Zubereitung

Die Minze gut waschen und grob hacken, Gurke in ca 3mm dicke Scheiben, Frühlingszwiebel in Ringe schneiden.

Zucchini ebenfalls waschen und in Scheiben schneiden.

1 Essl. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zucchini darin kurz scharf anbraten, salzen. Abkühlen lassen.

In einer Schüssel alle bisherigen Zutaten vermischen, aus dem Essig und dem restlichen Olivenöl ein Dressing zubereiten. Den Feta zerbröseln, die Peperoncini in feine Ringe schneiden und alles zu den übrigen Zutaten geben.

Den Salat mit dem Dressing beträufeln, evtl. noch etwas nachsalzen und alles vorsichtig vermischen. Zum Schluss frisch gemahlene Pfeffer drüber, fertig!

Geschmack erleben.