

Zucchini-Feta-Salat



Zutaten für 6 Portionen:

2 kleine Zucchini

150 g Feta-Käse

3 EL Olivenöl

2 EL Balsamico, heller

1 Prise(n) Rauchsalz

1 Prise(n) Pfeffer, bunter

etwas Petersilie, glatt, frisch

Die Zucchini gründlich waschen und in mundgerechte Würfel schneiden. Auch den Feta-Käse würfeln. Die Zucchini in eine Schüssel geben und salzen, gut vermischen und 10 - 15 Minuten beiseite stellen. Gelegentlich umrühren.

Die Petersilie fein hacken. Den Feta-Käse und die gehackte Petersilie zu den Zucchiniwürfeln geben.

Aus Olivenöl, Balsamico und Pfeffer eine Marinade herstellen und über die Zucchini geben. Gut durchmischen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Vor dem Servieren nochmal kurz umrühren. und ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Anmerkung: Da die Zucchini per se recht geschmacksneutral ist, kommt es bei diesem Salat ganz besonders darauf an, ein sehr gutes Olivenöl bzw. Balsamico zu verwenden. Auch das Salz muss nicht das Übliche sein. Ich nehme gern Rauch- oder Knoblauchsatz.