

ZUCCHINI-SALAT MIT TOMATEN UND FETA

Rezept für 4 Portionen

Menge	Zutaten
500 g	Zucchini
3 EL	Olivenöl
250 g	Cherry-Tomaten
150 g	Feta
½	Bund Basilikum
4 TL	Balsamico Essig
2 TL	Honig
	Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

- 1) Die Zucchini waschen, die Enden abschneiden und längs halbieren. Bei einer größeren Zucchini eventuell ein zweites oder drittes Mal längs teilen und dann in kleine Stücke schneiden.
- 2) Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchini darin anbraten. Die Zucchini sollten leicht weich, aber immer noch bissfest sein. Die gebratenen Zucchini in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen.
- 3) Die Kirschtomaten waschen und halbieren.
- 4) Den Feta in Würfel schneiden. Das Basilikum waschen und fein hacken.
- 5) Die gebratenen Zucchini in der Schüssel mit den Tomaten und dem gehackten Basilikum vermengen. Den Balsamico-Essig und Honig über den Salat geben und gut vermischen. Gut mit Salz und Pfeffer würzen. Erst jetzt die Feta-Würfel hinzugeben, damit sie durch das viele Rühren nicht zerfallen. Alles einmal grob verrühren und nochmals abschmecken.