

Delikater Zucchinisalat



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Thymian	½ TL (Teelöffel)
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schnittlauch	1 Bund
Kapern	1 EL (Esslöffel)
Speiseöl / Öl	3 EL (Esslöffel)
Zucchini	250 g
Zwiebeln	1 Stk.
Essig	2 EL (Esslöffel)
Käse	200 g
Scharfer Senf	1 TL (Teelöffel)

Zubereitung:

Zuerst die Zucchini waschen und in dünne Streifen schneiden.

Die Zucchinistücke mit 1 EL Öl kurz anbraten, mit Salz Pfeffer und Thymian würzen und zugedeckt 8 - 10 Minuten dünsten.

Dann die Zwiebel schälen und kleinwürfelig schneiden.

Marinade aus den 2 EL Öl, Zwiebel, Essig, Senf und klein geschnittenen Kapern herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Käse in dünne Streifen schneiden und mit den Zucchiniportionen mit der Marinade gut vermischen.

Zudecken und 1,5 Stunden ziehen lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-487-Delikater-Zucchini-salat.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at