

Griechischer Zucchini Salat mit Minze

Zutaten (für 4-6 Personen):

500 g Zucchini
4 EL Olivenöl
2 EL Weissweinessig
2 Knoblauchzehen
6-8 Pfefferminzblätter
100 g schwarze Oliven, entsteint
200 g Feta (griechischer Schafkäse)
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Zucchini längs halbieren und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden, salzen und in der Pfanne bei grosser Hitze 2 Min. anbraten. Auf eine Servierplatte geben. Die Oliven in dicke Ringe und den Fetakäse in Würfel schneiden und über die Zucchini scheiben verteilen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Minze fein schneiden und den Knoblauch durch die Presse drücken, mit dem Olivenöl und dem Weissweinessig zu einer Sauce mischen und über die noch warmen Zucchini träufeln. Mit Frischhaltefolie abdecken und bei Zimmertemperatur mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen.