Rezept

Chinesischer Zucchinisalat

Ein Rezept von Chinesischer Zucchinisalat, am 28.04.2024

Zutaten

- **3** kleine zarte Zucchini (300 g; möglichst gelbe und grüne gemischt)
- 1/2 TL Salz
- **2 EL** weiße Sesamsamen
- **2 EL** Obstessig
- **2 EL** Sojasauce
- **1 EL** Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen, putzen und längs oder quer in dünne Scheiben schneiden. Den Essig, die Sojasauce, das Salz und den Zucker zu einer Marinade verrühren und über die Zucchinischeiben geben. Alles leicht vermengen. Den Salat im Kühlschrank 2 Std. marinieren.

2. Den Sesam in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht rösten und abkühlen lassen. Die marinierten Zucchini in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und auf zwei Tellern anrichten. Mit den gerösteten Sesamsamen bestreuen und servieren.