

Rezept

Kräuter-Zucchini-Salsa

Ein Rezept von Kräuter-Zucchini-Salsa, am 01.10.2023

Zutaten

| | |
|------------------------------------|---|
| je 1 Bund Petersilie und Basilikum | 1 sehr kleiner Zucchini |
| 1 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe |
| 4 EL Olivenöl | 3 EL Balsamico bianco oder Weißweinessig |
| 1 TL Honig | Salz |
| (Cayenne-)Pfeffer | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und fein hacken. Den Zucchini waschen und putzen, die Zwiebel schälen, beides sehr fein würfeln. Knoblauch schälen und durch die Presse drücken.
-
2. Die vorbereiteten Zutaten mit Olivenöl, Essig und Honig vermischen. Mit Salz und (Cayenne-)Pfeffer würzen. Die Salsa etwa 1 Std. ziehen lassen.