

Rezept

Scharfer Gemüse-Feta-Salat

Ein Rezept von Scharfer Gemüse-Feta-Salat, am 26.04.2024

Zutaten

| | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| 2 junge Zucchini (etwa 400 g) | 300 g Tomaten |
| 1 gelbe Paprikaschote | 4 Frühlingszwiebeln |
| ½ Bund Basilikum | 1 rote Chilischote |
| 150 g Feta (Schafkäse) | 2 EL Zitronensaft |
| Salz | ½ TL rosenscharfes Paprikapulver |
| 4 EL Olivenöl | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Zucchini, Tomaten, Paprika und die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und sehr klein würfeln. Basilikumblättchen abzupfen und fein hacken. Die Chilischote waschen, entstielen und mit den Kernen sehr fein hacken. Feta klein würfeln.
2. Zitronensaft mit Salz, Chili und Paprikapulver gründlich verrühren, Öl unterschlagen. Gemüse, Basilikum und Käse mit der Sauce mischen und abschmecken.