

## Rezept

# Zucchini Salat

Ein Rezept von Zucchini Salat, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Zucchini	Salz
<b>2</b> Tomaten	½ Bund Koriandergrün
<b>1</b> Zitrone	<b>50 g</b> grüne Oliven mit Stein
<b>50 g</b> schwarze Oliven mit Stein	<b>3 EL</b> Olivenöl
schwarzer Sarawak-Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

## Zubereitung

1. Die Zucchini waschen, putzen und grob raspeln. Die Zucchini raschel in kochendem Salzwasser 1 Min. blanchieren. In ein Sieb abgießen, eiskalt abschrecken und abtropfen lassen.
2. Die Stielansätze der Tomaten entfernen. Die Tomaten kurz überbrühen, häuten und in kleine Stückchen schneiden.
3. Den Koriander waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Oliven entkernen und ebenfalls in sehr kleine Stückchen schneiden.
4. Die Zucchini raschel mit den Tomaten, den Oliven und dem Koriandergrün in eine Schüssel geben.
5. Zitronensaft und Olivenöl verrühren und vorsichtig unterziehen. Den Pfeffer im Mörser zerstoßen. Den Salat vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.