

Zucchini Rezepte

Zucchini Bohnen Salat

Anzahl: 14 Portionen

Gattung: Gemüse, Hülsenfrüchte, Salate

700 g	Zucchini (mittelgroß)	1	Zitrone (unbehandelt)
	Salz	50 ml	Olivenöl
500 g	grüne Bohnen		schwarzer Pfeffer a.d.M.
1	Bund Frühlingszwiebeln	300 g	milder Schafskäse

1. Zucchini putzen und der Länge nach in 5 mm dicke Scheiben, dann schräg in Stifte schneiden, leicht salzen und 2 Std. stehen lassen.

Bohnen putzen, einmal durchbrechen und 6-8 Min. in kochendem Salzwasser knapp gar kochen. Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und Hellgrüne in Ringe schneiden, kurz blanchieren und abtropfen lassen.

2. Zitronenschale dünn abreiben, den Saft auspressen. Saft und Schale mit Olivenöl verquirlen, salzen und pfeffern.

Den Schafskäse zerkrümeln. Die Zucchinistifte gut ausdrücken. Mit den Bohnen und Frühlingszwiebeln unter die Sauce mischen und etwa 30 Minuten abgedeckt durchziehen lassen.

Den Salat abwechselnd mit Schafskäse in eine Schüssel schichten, die oberste Schicht soll Schafskäse sein.