Zucchinisalat

Dieses Rezept kann man schön vorbereiten, wenn Besuch kommt. Der Zucchinisalat schmeckt ohnehin intensiver, wenn er lange ziehen kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

4 Stk.	Zucchini
1 Schuss	Essig
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 Schuss	Öl
1 Prise	Pfeffer
4 Prisen	Salz

Zubereitung

1. Der **Zucchinisalat** ist eine wunderbare, leichte Beilage an warmen Tagen. Die Zucchini zunächst waschen und längs halbieren, die Kerne eventuell entfernen. Nach Belieben in feine Streifen schneiden oder in dünne Scheiben hobeln.

2. Knoblauch schälen und sehr fein hacken. In einer Salatschüssel den Knoblauch mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz mischen. Die Zucchini untermischen. Für etwa eine Stunde kalt stellen.

Tipp

Mit Thymian, Basilikum oder Petersilie schmeckt der Zucchinisalat noch feiner.