

Zucchini Salat mit Mozzarella

Der Zucchini Salat mit Mozzarella ist ein sommerlicher, erfrischender Salat und im Nu mit wenigen Zutaten zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

2 Stk. Zucchini (mittelgroße)
250 g Mozzarella (Mini-Kugeln)
2 EL frisch gepresster Zitronensaft
4 EL Olivenöl extra vergine
1 Stk. Knoblauchzehe
Salz
1 Stk. Peperoni (mittelscharf)

Zubereitung

1. Für den sommerlichen **Zucchini Salat mit Mozzarella** die Zucchini waschen die Enden entfernen und mit eine Schäler sehr dünne Streifen schneiden. Die Zucchini-Scheiben dekorativ auf Teller anrichten und die kleinen [Mozzarella-Kugeln](#) darüber verteilen.
2. Den frisch gepressten Zitronensaft mit Olivenöl extra vergine, Salz und einer geschälten und gepressten Knoblauchzehe in ein kleinen Schale verrühren. Den Zucchini Salat mit der Marinade beträufeln und für zirka 30 Minuten durchziehen lassen und danach servieren.

Tipp

Wer es gerne schärfer mag, kann den erfrischenden Zucchini Salat noch mit einer mittelscharfen Peperoni verfeinern.