

Kochen**Caroline Autenrieth**
Zucchini-Tomaten-Salat**20.08.2024**
Für 4 Personen**Zutaten**

2 Zucchini, mittelgroß, ca. 400 g
200 g Kirschtomaten
2 Schalotten
7 EL Olivenöl, ca.
etwas Salz
etwas Pfeffer
50 ml Weißwein- oder Balsamessig, hell, ca.
2 TL Senf, z. B. Dijon
1 TL Honig oder anderes Süßungsmittel
2 Bund Schnittlauch

Zubereitung

1. Zucchini und Tomaten abbrausen und trocknen. Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Tomaten halbieren oder vierteln. Schalotten abziehen und fein würfeln.
2. In einer großen Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Zucchini darin, bei mittlerer Hitze ca. 3-5 Minuten sanft dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Tomaten zugeben und weitere ca. 1-2 Minuten dünsten. Anschließend vom Herd ziehen und etwas abkühlen lassen.
4. Essig, Senf, Honig, das übrige Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren.
5. Schalotten und die lauwarme Zucchini-Tomaten-Mischung untermischen, abschmecken und ca. 10 Minuten marinieren.
6. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Unter den Salat mischen, abschmecken und servieren.

Tipp: Eine weitere Variante für den Salat: Zucchinischnitten einfach in etwas Salzwasser ca. 2-3 Minuten blanchieren, herausnehmen, abtropfen lassen und mit den rohen Tomaten mischen. Wer mag, gibt noch 1-2 feingehackte Anchovis oder Sardellen in das Salatdressing.