



REZEPT
gegrillter Zucchini Salat

2-3 Zucchini (je nach Grösse) in ca.0,5cm dicke Scheiben schneiden und kurz angrillen (mit Salz und Pfeffer würzen).

Geschälte Sonnenblumenkerne anrösten.

Für die Salatsoße:

Den Saft von zwei Orangen, einer Limette und 6 Eßl. Olivenöl in die Schüssel geben mit Orangenabrieb, Limettenabrieb, Salz, Pfeffer und Zucker Abschmecken. Gut verrühren.

Die noch warmen Zucchini schein zugeben und vermengen. ca 30min ruhen lassen.

Kurz vor dem Servieren die angerösteten Sonnenblumenkerne zugeben.

(Man könnte auch Pinienkerne nehmen)

Auch mit Kräuter oder Blattsalaten mischbar.

Guten Appetit !