

# Rezept der Woche



## Zucchini-Feta-Salat mit Knoblauch-Croutons

### Für den nächsten Grillabend

Tipp: Die marinierten Zucchinischeiben sind auch ohne Salat und Tomaten eine leckere Beilage.

#### Zutaten (4 Portionen):

Zutaten (4 Portionen):	Dressing/Marinade:	Croutons:
- 700 g Zucchini	- 5 Stiele Oregano	- 100 g Fladenbrot
- 400 g Kirschtomaten	- 3 EL Zitronensaft	- 1-2 Knobizehen
- 1 Salat (z.B. Batavia)	- 2 EL Balsamico Bianco	- 1 ½ EL Bratöl
- 1 Bund glatte Petersilie	- 1 EL Agavendicksaft	
- 180 g Feta	- Salz/Pfeffer aus der Mühle	
	- 5 EL Olivenöl	
	- 1-2 Knobizehen	

Für die Marinade: Oreganoblättchen fein hacken. Etwas Oregano zum Anrichten beiseite stellen. Zitronensaft, den hellen Balsamico, Agavendicksaft, gehackten Oregano, ½ TL Salz, etwas Pfeffer und Olivenöl in einer großen Schale verquirlen. Knoblauch schälen und dazupressen. Zucchini waschen, putzen und quer in dünne Scheiben hobeln. Mit dem Dressing mischen und abgedeckt mindestens 20 min abgedeckt marinieren lassen.

Für die Croutons das Fladenbrot 1 -1,5cm groß würfeln. Knoblauch schälen, in ein Schälchen pressen und mit ½ EL Bratöl verrühren. 1 EL Bratöl in einer großen Pfanne erhitzen und Brotwürfel 3-4 Minuten goldbraun rösten. Kurz vor Ende das Knoblauchöl darüberträufeln, gut mischen und kurz weiterbraten. Auf einem Teller abkühlen lassen.

Weiter für den Salat: Tomaten halbieren oder vierteln. Den gewaschenen und geputzten Salat gut abtropfen lassen (Salatschleuder) und die Blätter mundgerecht zupfen. Die Petersilie fein hacken, den Feta würfeln. Alles zu den marinierten Zucchinischeiben geben, vorsichtig mischen und mit Salz/Pfeffer abschmecken. Auf 4 Teller verteilen und mit den Croutons und gehackten Oreganoblättchen bestreut servieren.