

Zucchini-Salat mit Nüssen und Feta

Für 2 Personen:

2 Zucchini
100 g gesalzene Nüsse
1 EL Honig
6 Kirschtomaten
Olivenöl
1 TL Zitronensaft
1 TL dunkler Balsamico
frisches Basilikum
Zucker
Salz
Pfeffer
60 g Feta

Den Backofen auf 200° vorheizen und die Zucchini mit einem Sparschäler in dünne Streifen hobeln. In einer Schüssel die Streifen mit Olivenöl marinieren und ca. 15 Minuten im Ofen garen.

In der Zwischenzeit die Nüsse hacken und ohne Fett rösten. Dann die Hitze reduzieren, Honig und Tomaten dazugeben.

Dressing aus Essig, Zucker, Öl und Gewürzen abschmecken. Alles mischen, Feta darüberbröckeln und lauwarm genießen.