

Gluschtigs u Chüchtigs

Marinierte Zucchetti

Leckeres auf die Schnelle

Zutaten:

4 Zucchetti
Salz, Pfeffer
1-2 EL Balsamico-Essig
3-4 EL Baumnussöl
frische Kräuter: Petersilie, Basilikum, Oregano

1. Zucchetti waschen. Dann in möglichst feine Scheiben schneiden.
2. Die Zucchetti mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Essig und dem Öl anrichten.
3. Die frischen, geschnittenen Kräuter nach Belieben und nach Geschmack darüber streuen.

En Guete !

Tipp:

Bei diesem Salat sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt! Denn die Zucchetti können mit vielen anderen Gemüsearten kombiniert werden: seien es nun Karotten, Champignons, Tomaten, Kohlrabi, Sellerie oder Blumenkohl.



Schweizer Gemüse - Näher ist frischer!

