



Marinierter Zucchini-Salat

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	1 St.
Peperoni Mix	1 St.
Bio Limetten	1 St.
Zucchini	2 St.
Olivenöl	3 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Feta	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Peperoni waschen, Kerne entfernen und in feine Streifen schneiden. Limette waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Zucchini waschen, Enden entfernen und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden.
2. In einer Schüssel Knoblauch und Peperoni mit Olivenöl, Limettenschale, 2 EL Limettensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Zucchini zugeben, vermengen und min. 10 Min. ziehen lassen.
3. Feta mit den Händen grob zerbröseln. Zum marinierten Zucchini-Salat geben, abschmecken und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wenn du Zeit hast, bereite den Salat vor. Er schmeckt noch besser, wenn die Zucchini ca. 1–2 Std. in der Marinade liegt.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	209 kcal
Kohlenhydrate	9 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	16 g