

Michael Möller

running | biking | coaching *
Sport für den guten Zweck

* & cooking 😊



Lauwarmer Zucchinisalat mit Zitrusdressing

(Mengenmäßig angepasstes Rezept, Original von Steffen Henssler)

Zutaten (ca. 6 Portionen)

4 in Halbringe geschnittene Zwiebeln

ca. 300 ml Gemüsebrühe

Währenddessen

2 Zucchini in dünne Scheiben hobeln

Abrieb einer Zitrone

weitere Zitrone

Die heißen Zwiebeln

ca. 100 ml Olivenöl

1 Bund Schnittlauch kleinschneiden

und

in einen Topf geben, so dass die Zwiebeln bedeckt sind. Aufkochen bis die Flüssigkeit verkocht ist.

und in eine Salatschüssel geben

darüber geben, danach diese und eine filettieren (Stücke halbieren) und zum Zucchini geben.

zur Zucchini geben, mit Salz und Pfeffer würzen,

dazugeben.

zum Salat geben und alles miteinander vermengen (Vorsicht, die Zwiebeln könnten noch heiß sein!, dadurch „ziehen“ die Zucchini aber noch etwas an und werden weich).

Schmeckt lauwarm und kalt.