

Gelber Zucchini-salat mit Feta alfi x Herr Grün kocht

Zutaten:

Für die Vinaigrette

- 5 EL Olivenöl
- 4 EL Apfelessig
- 1 TL Rohrohrzucker
- 1 gehäufte TL Himbeermarmelade
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für den Salat

- 300 g gelbe Zucchini
- 4 Lauchzwiebeln
- 125 Feta
- 16 Kalamata-Oliven

Für die Spaghetti

Für die Rosmarin-Walnüsse

- 50 g Walnüsse
- 1 EL grob gehackter Rosmarin
- ½ TL Olivenöl
- Salz

So geht's:

1. Für die Vinaigrette alle Zutaten in einem Schüsselchen gut miteinander verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Zucchini ungeschält grob raspeln. Den Feta in Würfel und die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Alles zusammen mit den Oliven in einer Schüssel miteinander vermischen.
3. Den Rosmarin zusammen mit den Walnüssen, dem Salz und dem Öl in einem Schüsselchen gut vermischen. Die Walnüsse kommen später in den oberen Snackpot als Topping für den Salat.
4. Die Vinaigrette über den Salat geben und alles gut vermischen.
5. Die Rosmarin-Walnüsse später als Topping über den Salat streuen.

