



CHEFKOCH.DE

## Zucchini - Käse - Salat

mal wieder eine andere Variante dieses leckeren Gemüses

Die Zucchini waschen und stifteln. Den Käse hobeln. Öl und Essig verrühren, das hart gekochte, klein gehackte Ei, die fein gehackte Zwiebel, die Cornichons, Petersilie und Schnittlauch dazugeben.

Die Knoblauchzehen ausdrücken und nur den Saft verwenden, zur Essig-Öl-Mischung geben und das Ganze mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Marinade zu den Zucchini und dem Käse geben, vorsichtig vermengen.

Mindestens zwei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Eine Schüssel mit den Salatblättern auslegen und den Salat dekorativ darauf anrichten.

**Arbeitszeit:** ca. 20 Min.  
**Ruhezeit:** ca. 2 Std.  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**Kalorien p. P.:** keine Angabe



### Zutaten für 2 Portionen:

200 g	Zucchini
200 g	Tilsiter oder Gouda oder Edamer, nach Geschmack)
1 EL	Olivenöl
1 EL	Essig (Zitronenessig) oder Weißweinessig
1 m.-großes	Ei(er), hart gekochte, fein gewürfelt
1 m.-große	Zwiebel(n), fein gewürfelt
1 EL	Petersilie
1 Bund	Schnittlauch
3	Cornichons, gehackt
1 EL	Kapern, evtl.
2	Knoblauchzehe(n)
3 große	Salat - Blätter

Verfasser: rothermine1