AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	Sommer	international

ZUCCHINI MIT FETA UND MINZE



Rezept: Louise Pickford. Grillen. Moewig 2007 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Dieser bekömmliche Sommersalat mit erfrischender Pfefferminze ist eine vorzügliche Beilage für gegrilltes Fleisch und Fisch.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

6	Zucchini	1 EL	Zitronensaft
2 EL	Sesamsamen	1 Zehe	Knoblauch
150 g	Fetakäse, zerbröselter	4 EL	Olivenöl
4 Zw	Pfefferminze		Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den hellen Sesam in der Bratpfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.
2. Grill in Betrieb nehmen. Die Zucchini diagonal in dicke Scheiben schneiden, in einer Schüssel mit Olivenöl beträufeln, leicht vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Über der heissen Glut von jeder Seite 2-3 Min. grillieren, bis das Fruchtfleisch zart ist. Vom Rost nehmen und abkühlen lassen.
3. Knoblauch rüsten und fein schneiden. In einem Mörser mit dem Salz zerreiben. Olivenöl und Zitronensaft beifügen und zu einem sämigen Dressing verreiben. Mit Pfeffer abschmecken.
4. Zucchinischeiben, Fetastückchen und in feine Streifen geschnittene Minzeblätter in eine grosse Schüssel geben, das Dressing darübergiessen und sorgfältig vermischen. Mit dem gerösteten Sesam bestreuen und sofort servieren.

TIPP: Kann auch in der Grill- oder Bratpfanne zubereitet werden.