



Zucchettisalat mit Tomaten

So omnipräsent die Zucchettis im Sommer sind, so vielfältig sind sie auch in der Küche. Zubereitet als Gemüse, im Ofen gratiniert, als Suppe, oder eben als Salat. Für dieses Rezept werden sie in schmale Streifen geschnitten und in gewürztem Olivenöl ganz kurz und heiss angebraten, das gibt ihnen ein feines Röstaroma und sie bleiben trotzdem gut im Biss. Ergänzt mit frischen und getrockneten Tomaten, die die letzteren dienen mehr als Gewürz, Knoblauch, Schalotte und Zitronenzesten: Ein feiner Salat, der sehr gut zu Grilladen passt.

Zutaten

400g Zucchetti
4 Datteltomaten
1El getrocknete Tomaten, fein geschnitten
1 kleine Schalotte
1 Knoblauchzehe
1/2 Zitrone (Schale)
1El Zitronensaft
1 Prise Zucker
4El Olivenöl
1El weisser Balsamico
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Getrocknete Tomaten 1 Stunde im warmen Wasser einweichen, danach in feine Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch fein hacken. Alternativ können auch in Öl eingelegte Tomaten verwendet werden.

Zucchetti ungeschält quer halbieren, von den groben Kernen befreien und in ca. 5mm dicke Streifen schneiden.

Tomate, Schalotte und Knoblauch in Olivenöl abdünsten, Temperatur erhöhen und die Zucchini zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und unter stetigem Wenden 1 1/2 Minuten braten. In eine Schüssel geben.

Aus der Zitronenschale Zesten schneiden und zugeben. Zitronensaft, Balsamico und Zucker vermischen und darübergiessen.

Datteltomaten von den Kernen befreien und in feine Streifen schneiden und mit dem Salat vermischen. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken und eine halbe Stunde ziehen lassen.





