

**REZEPT DES MONATS AUGUST**  
**ZUCCHINI SALAT MIT WALNÜSSEN**  
**UND FETA**

So schmeckt unsere Region

Meine Region.  
Meine Produkte.  
Mein Markt.

**ZG Raiffeisen**  
Markt



Hi, ich bin Lena von Lenaliciously – einem Blog mit veganen, teilweise gluten- und zuckerfreien Rezepten! Schaut doch mal rein, probiert die super leckeren Rezepte aus und lasst es Euch schmecken ...



RMV.230239



## ZUCCHINI SALAT MIT WALNÜSSEN UND FETA

### ZUTATEN

#### FÜR DEN SALAT:

- 1 große Zucchini
- 1 TL Raiffeisen Markt Bio natives Olivenöl Extra\*
- Salz\*
- Pfeffer\*
- 1 Handvoll Tomaten
- 100 g gemischte Salatblätter
- 2 EL Walnüsse\*
- 1 EL Feta
- 1 EL frische Kresse

#### FÜR DAS DRESSING:

- 2 EL Olivenöl\*
- 1 EL Zitronensaft\*
- 1 Knoblauchzehe, klein gehackt
- 1 TL getrocknetes Basilikum\*
- Salz\*
- Pfeffer\*

\*Diese Zutaten erhalten Sie in Ihrem ZG Raiffeisen Markt.



12-15 Minuten Zubereitungszeit



2-3 Personen

#### Zubereitung:

Zucchini waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zucchinistücke entweder auf dem vorgeheizten Grill oder einer Grillpfanne für mehrere Minuten von allen Seiten anbraten.



Anschließend Tomaten würfeln und den Salat waschen, putzen und klein schneiden.



Alle Zutaten für das Dressing in einer Salatschüssel verrühren.



In der Zwischenzeit Walnüsse in einer Pfanne anrösten, abkühlen lassen und mit Tomaten, Zucchini und Salatblättern in die Schüssel zum Dressing geben. Feta würfeln und Kresse fein schneiden. Zum Schluss dazugeben und genießen.



[www.lenaliciously.com](http://www.lenaliciously.com)

