

# Kleiner Zucchini Salat



## Zutaten für vier Personen:

1/2 mittlerer Zucchini

Parmesan am Stück (optional)

## Marinade:

Salz

1 größere Prise Zucker

1 EL italienischer Weißweinessig

1/2 TL Dijon Senf

3 EL Olivenöl

1. Zucchini waschen und trocknen. Die Enden abschneiden. Zucchini in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in 0,5 cm breite Streifen, die Streifen in Würfel schneiden.

2. Marinade rühren, die Zucchiniwürfel auf kleine Schälchen verteilen. Je Schälchen etwa 1-2 TL Marinade auf die Zucchiniwürfel geben.

3. Optional noch je 1/4 TL frisch geriebenen Parmesan zugeben.

## Hinweise:

Ein sehr einfaches, aber doch schmackhaftes Amuse-Gueule.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Amuse-Gueule, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 19.01.2023