



## Zucchini Salat mediterran

125 g Cherrytomaten

400 g Zucchini

½ TL Salz

125 g Weißbrot

Etwas Brat-Olivenöl

1 Knoblauchzehe

3 EL Olivenöl

4 EL Zitronensaft

Salz

Pfeffer

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

waschen, längs halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform legen. Für 45-60 Minuten im Ofen backen und danach abkühlen lassen.

waschen, die Enden abschneiden und längs in Scheiben hobeln oder schneiden. In eine Salatschüssel geben und mit vermischen. Anschließend in den Kühlschrank stellen.

1-2 cm groß würfeln. In einer Pfanne

erhitzen,

häuten, in die Pfanne pressen und die Brotwürfel darin goldbraun anrösten. Danach herausnehmen und zur Seite stellen. Für das Dressing und

mischen und mit

und

abschmecken. Die Zucchinistreifen und Cherrytomaten mit dem Dressing vermischen und nochmal abschmecken. Die Croutons direkt vor dem Servieren über den Salat streuen.

**Biolandhof Agena/Dreyer GbR**

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

[info@biolandhof-agena.de](mailto:info@biolandhof-agena.de)

[www.biolandhof-agena.de](http://www.biolandhof-agena.de)