



Gurken-Zucchini-Salat mit Minze

Zutaten

für 2 Personen

- 1 große Zucchini
- 1 Salatgurke
- 3 Stängel Minze
- 1 Frühlingszwiebel
- 60g Himbeeren
- Saft und Abrieb von einer Zitrone
- 1/2 TL Meersalz
- 3 EL Blütenhonig
- 10EL Olivenöl
- 90g Fetakäse



Besonderes Zubehör

Spiralschneider

Schwierigkeitsgrad

Gelingt leicht

Zubereitungszeit

20 Minuten

Zubereitung

Zucchini und Gurke waschen und die Enden abschneiden. Mit einem Spiralschneider zu „Spagetti“ drehen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Spagetti aber etwas kleiner schneiden dadurch können sie besser gegessen werden. Minze waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Himbeeren vorsichtig waschen und trocken tupfen. Zitronensaft und -schale sowie Minze, Salz, Honig und Olivenöl zu einem Dressing verrühren. Zusammen mit den abgetropften Zucchini- und Gurkenspiralen dem Frühlingszwiebelringen mischen. Auf Teller verteilen, Den Feta grob zerbröseln und darüber geben. Die Himbeeren darauf verteilen und den Salat sofort servieren.