



Zucchini Salat mit Minz-Walnuss-Pesto

Für 4 Personen

- | | |
|----------------------|---|
| 800 g Zucchini | mit heißem Wasser gründlich abwaschen, trockentupfen, die Enden abschneiden. Dann mit einem Sparschäler, der Länge nach, dünne Streifen abziehen. |
| 1 Zitrone | auspressen und den Saft über den Zucchinistreifen verteilen. |
| 1 Knoblauchzehe | abziehen und in Scheiben schneiden. |
| 25 g Walnüsse | die ganzen Kerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften. |
| 20 g Minze | waschen, trockenschütteln. Alles mit |
| 75 ml Olivenöl | und |
| 40 g Parmigiano | gerieben, in einem Mixer zu einem Pesto verarbeiten. Mit |
| Salz + Pfeffer | würzen. Das Pesto über den Zucchinistreifen verteilen und noch etwas |
| Olivenöl | darüber träufeln |
| 100 g Johannisbeeren | waschen, trockentupfen und die einzelnen Beeren über den Salat streuen. |
| Ciabatta | Knusprig geröstetes dazu reichen. |

