



Zucchini Salat mit Apfel-Minze Chips

🕒 30–35 Min   

Zubereitung

- 1 Zuerst werden die Zucchini gewaschen und in etwa 5 mm dicke Streifen der Länge nach geschnitten. Anschließend die Knoblauchzehe schälen und in sehr feine Scheiben schneiden.
- 2 Die frische Minze waschen und ebenfalls fein hacken. Die Zuchinistreifen salzen und pfeffern und anschließend das austretende Wasser mit einem Stück Küchenrolle abtupfen.
- 3 Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Die Pfanne mit den Zuchinistreifen auslegen. Etwas Knoblauch hinzugeben und von beiden Seiten gut anbraten.
- 4 Die fertig angebratenen Streifen mit einem Stück Küchenrolle abtupfen und dann auf einem Teller arrangieren. Den Vorgang so lange wiederholen, bis die Zucchini Scheiben alle verarbeitet sind.
- 5 Auf den Teller Ricottakäse zwischen den bunten Zuchinistreifen verteilen. Mit etwas frischem Zitronensaft und Olivenöl verfeinern sowie salzen und pfeffern.
- 6 Mit fein gehackter Minze und den Kotányi Apfel-Minze Chips garnieren und mit frischem Baguette oder Ciabatta genießen.

Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

2 Stk.	Zucchini, grün
2 Stk.	Zucchini, gelb
200 g	Ricotta
1 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 Stk.	Bio Zitrone, frisch
4 EL	Olivenöl
1 Pkg.	♦ ARCHIVE: Apfel-Minze Chips
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1	Bund frische Minze

