



# Zucchini Salat mit Apfel-Minze Chips

🕒 30–35 Min   

## Zubereitung

### 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.   | ♦ Apfel-Minze Chips     |
| 1 Prise  | ♦ Pfeffer schwarz ganz  |
| 1 Prise  | ♦ Meersalz jodiert grob |
| 1        | Bund frische Minze      |

- 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 Zuchinischeiben 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.

