

Bunter Zucchini Salat an mariniertes Kräuterrolle in Senf-Vinaigrette

15 Minuten

Zutaten

1 große grüne Zucchini, 1 große gelbe Zucchini, 3 EL Olivenöl, 1 EL weißer Aceto Balsamico, 1 TL Agaven Dicksaft, ½ TL Dijonsenf, etwas Salz, etwas Pfeffer, 2 Primello Minirollen Kräuter



So wird's gemacht

Zucchini waschen und mit einem Gemüseschäler in dünne Streifen schneiden. Für die Vinaigrette, das Öl, Essig, Dicksaft, Senf, Salz und Pfeffer mit einem kleinen Schneebesen gut verquirlen. Primello Minirolle Kräuter in Scheiben schneiden, mit der Vinaigrette übergießen und mit den Zucchinistreifen auf Tellern anrichten. Als Beilage geröstete Brotscheiben servieren.

Zubereitung

