

Zucchini Salat mit Tomate



500 g Zucchini	Enden abschneiden, längs halbieren und in Stücke schneiden.
2 El. Olivenöl	in Topf erhitzen, Zucchini darin anbraten, sodass sie weicher werden, aber noch bissfest sind. Kräftig mit
Salz & Pfeffer	und
1 Prise Oregano, getrocknet	würzen. In eine Schüssel geben und ein wenig abkühlen lassen.
250 g Cherrytomaten	halbieren.
1 P. Schaffeta	würfeln.
1 Bd. Frühlingszwiebeln	in Stücke schneiden.
½ Bd. Basilikum	klein zupfen. Tomaten, Feta, Frühlingszwiebeln und Basilikum in die Schüssel geben und alles gut vermengen.
1 Tl. Condimento bianco	und
1 Tl. Honig	darüber geben. Nochmals kräftig mit
Salz & Pfeffer	sowie
1 Prise Oregano getrocknet	abschmecken.