



Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

Zucchini-Zitronen-Salat

(4 - 6 Portionen)

Menge	Zutaten	Zubereitung
4 4 EL 1 1 TL oder 1 EL Etwas	Große Zucchini Olivenöl Knoblauchzehe Getr. Thymian oder Frischer Thymian Salz, Pfeffer	Zucchini waschen, Enden abschneiden und der Länge nach in dünne, ca. 3 - 5 mm breite Streifen schneiden. Knoblauch schälen, durch eine Presse drücken oder klein schneiden und mit 4 EL Öl vermengen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, Thymian unterrühren.
		Zucchinischeiben in die Marinade geben und gut vermischen.
1 EL	Olivenöl	1 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Wichtig: Die Marinade nicht wegschütten, sie wird noch für die Sauce benötigt.
		Zucchinischeiben nach und nach von beiden Seiten bei hoher Hitze braten. Das geht ziemlich schnell. Sobald die Zucchini zu bräunen beginnt, wenden und auf der anderen Seite ebenfalls braten. Die Scheiben rausnehmen und auf einer großen Platte fächerförmig anrichten.
1	Zitrone	Die Zitrone waschen, trocken tupfen und die Schale vollständig abreiben. Den Zitronenabrieb in die aufbewahrte Marinade geben. Die Zitrone auspressen und den Saft ebenfalls mit der Marinade verrühren. Abschmecken, bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
		Die Sauce über die Zucchini träufeln.
		Den Parmesan in hauchdünne Scheibchen hobeln und den Salat mit den Parmesanscheiben und den Minzblättern dekorieren.