



Lilie & Liqueur-Brunnenstr.40-26789 Leer
Tel.:0491-9990475 www.lilie-liqueur.de

Zucchini & Tomate

Salat für 4 Personen

400g Zucchini
½ Bund Petersilie
250 g gelbe Cocktailtomaten
2 EL Pinienkerne
1 kleine Zwiebel
1 TL Aioli Dip (Gewürzzubereitung)
50 ml Feigen Balsam
60 ml Olivenöl Limette
1 Prise Zucker
1 EL frische gehackte Minze
Pfeffer und Salz aus der Mühle

Die Zucchini waschen, entkernen und in Stifte schneiden. Die Tomaten waschen, halbieren, entkernen und mit den Zucchini in eine Schüssel geben.

Pinienkerne ohne Fett anrösten- **Achtung das geht sehr schnell**- und unterheben.

Zwei Stiele Petersilie zur Seite legen, den Rest fein hacken. Zwiebeln schälen, feinhacken und mit der Petersilie und den anderen Zutaten in der Schüssel vermischen.

Für die Vinaigrette:

Feigen Balsam, Olivenöl Limette, Zucker, Salz und Pfeffer vermischen und mit den Salatzutaten verrühren.



Die restliche Petersilie als Dekoration auf den Salat legen!