

## Zucchini Salat mit Waldhonig und Nüssen

### Zubereitung:

Für den **Zucchini Salat** die Zucchini in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Aus Honig, Joghurt, Schlagobers, Essig und Öl eine cremige Marinade anrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die frischen Kerbelblätter zupfen und alles mit den Zuchinischeiben mischen. Nüsse untermengen.

Den fertigen Zucchini Salat servieren.

### Tipp:

Besonders fein schmeckt dieser **Zucchini Salat**, wenn Sie ihn auf knusprigen Buttermoats servieren.



### Quelle:

**Kärntner Küche**

Tschermernjak & Wagner

**Kochdauer:** 5 bis 15 min

**Schwierigkeit:** Eier-Koch

**Menüart:** Beilage , Jause

**Region:** Österreich , Kärnten

**Eigenschaften:** Preiswerte Küche ,  
vegetarisch , glutenfrei , Schlanke  
Küche , Schnelle Küche

### Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Zucchini (nicht zu groß)
- 1 TL Honig
- 1 EL Walnüsse (gehackt)
- 3 EL Joghurt
- 1 EL Schlagobers
- 1 EL Weinessig
- 1 EL Walnussöl
- Salz (aus der Mühle)
- Pfeffer (aus der Mühle)
- Kerbelblättchen