

Zucchini Salat mit frischem Dill

- 500g Zucchini od. 1 Große
...waschen und in feine Stifte zerkleinern, salzen und 10 min. stehen lassen.

Derweilen die Salatsoße zubereiten:

- 2 Eßl. Quark oder Schmand
- 2 Eßl. Naturjoghurt
- 3 Eßl. Essig
- 2 Eßl. Öl
- etwas Milch oder Sahne
- Pfeffer, vegetarisches. Brühpulver
- Dill nach Lust und Laune, feingeschnitten

Alles gut mischen!

Jetzt die abgetropften Zucchini unterrühren. Fertig! Mmh...!

Übrigens schmeckt der Zucchini Salat am nächsten Tag noch besser.

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Internetseite www.humberg-hof.de