MEIN GENUSS



Dattel-Zucchini-Salat mit Fetakäse



It’s a match!

Kräuter der Provence ergänzen dieses Gericht mit ihren feinen Aromen und machen es zu einem Gaumenschmaus!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Datteln entsteinen und danach vierteln. Knoblauch schälen und sehr fein hacken.
2. Zucchini, Datteln und Knoblauch mit 3 EL **Olivenöl** sowie dem Zitronensaft mischen, mit **Salz und Pfeffer** abschmecken. Die Masse ca. 30 Minuten durchziehen lassen.
3. Währenddessen den Käse in 8 Stücke schneiden. Das Ei mit einem TL **Kräuter der Provence** in einen tiefen Teller geben und verquirlen. Mehl sowie Semmelbrösel auf zwei flache Teller geben. Käse nun zuerst in Mehl, Eimischung und dann in Semmelbrösel wenden.
4. Die Panade leicht an den Käse andrücken. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und den Käse darin rundherum goldbraun braten (*5 Minuten*).
5. Anschließend den Zucchinisalat nochmals abschmecken, den Käse hinzufügen und danach servieren. Als Beilage empfehlen wir Fladenbrot.

Zutaten

2 kleine Zucchini
10 Datteln
2 Knoblauchzehen
6 EL Olivenöl
Saft einer 1/2 Zitrone
200 g Fetakäse
1 Ei
2.5 EL Mehl
6 EL Semmelbrösel
1 TL Kräuter der Provence
Salz und Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.