



## 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 Zuchinisalat 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 07.10.2026.