



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 21.08.2026.