

Zucchini Salat mit Joghurt

Nach Sami Tamimi und Tara Wigley „Palästina“ S. 122

Zutaten für 4 Personen:

2EL Olivenöl, plus mehr zum Servieren

1 Zwiebel (100g), fein gewürfelt

4 große Zucchini (800g), in 1 cm große Würfel geschnitten

200g griechisches Joghurt

3 große Knoblauchzehen, zerdrückt

½ TL getrocknete [Minze](#)

1TL getrocknete [rosa Pfefferkörner](#) (nicht die in Lake eingelegten), im Mörser grob zerstoßen

[Salz](#)

Das Öl in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen und die Zwiebel darin etwa 5 Minuten anschwitzen, bis sie weich zu werden beginnt. Ab und zu umrühren. Die Zucchini und ½ TL Salz dazugeben und alles weitere 10 Minuten garen, bis das Gemüse weich ist. Regelmäßig umrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

In einer großen Schüssel den Joghurt mit dem Knoblauch und ¼ TL Salz verrühren. Die Zucchini, sobald sie abgekühlt sind, unter den Joghurt ziehen.

Auf einer flachen Platte (mit Rand) oder in einer Schale anrichten und mit der getrockneten Minze und den Pfefferkörnern bestreuen. Mit Olivenöl beträufeln.

Sussitz- Tipp:

Probieren Sie sich durch die heimische Joghurt-Vielfalt. Österreich ist reich an lokalen Herstellern aus Schaf-, Kuh- oder Ziegenmilch.

