



Zucchini -Kirschtomaten-Salat mit Pinienkernen und Gouda

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnell und einfach, „Ruck-zuck“ gemacht, pikant, sommerlich erfrischend, passt zu Grillfesten und als Beilage

Zutaten

- 300 g möglichst kleine Zucchini
- 150 g Gouda am Stück
- 250 g Cherrytomaten ohne Blüte, gewaschen, halbiert oder geviertelt
- 3 Zweige Basilikum in Streifen
- 1 Bund glattblättrige Petersilie, gehackt
- 30 g Pinienkerne ohne Fett geröstet
- Für den Dressing:
 - Saft 1 Zitrone
 - 3 El Gemüsebouillon
 - 1 gehäufte Tl Senf
 - Ein Spritzer Worcester Sauce
 - 100 ml saurerer Rahm, Schmand oder Creme fraiche
 - Salz, Pfeffer, aus der Mühle, ev. 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Der Dressing:

Schritt2

Alle Zutaten miteinander verrühren und pikant-herzhaft abschmecken.

Schritt3

Die Stielansätze der Zucchini abschneiden und auf einer Küchenreibe grob raspeln, ebenso den Gouda Käse.

Schritt4

Die Tomaten mit den Kräutern und den Zucchini mischen und mit dem Dressing mengen, zuletzt den Käse unterheben.

Schritt5

Anrichten, mit einigen Basilikum Blättchen garnieren und mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** basilikum, gouda, in 20 Minuten, pinienkerne, salate, schnell und einfach **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zucchini-kirschtomaten-salat-mit-pinienkernen-und-gouda/>