

Zucchini-Champignon-Tomaten-Salatplatte

- 1 mittelgroße grüne Zucchini
- 6 große frische Champignons
- 2 Tomaten
- Schnittlauch
- Zitronensaft
- Essig + Öl
- Kräutersalz + Pfeffer

Zucchini waschen, in Scheiben schneiden und fächerförmig auf Platte anrichten. Champignons säubern, in Scheiben schneiden und auf den Zucchini-scheiben verteilen. Tomaten waschen, in Würfel schneiden und über die Champignons geben. Schnittlauch klein schneiden und über die Salatplatte streuen. Platte mit Zitronensaft beträufeln. Aus Essig, Öl, Kräutersalz und Pfeffer eine Vinaigrette zusammen rühren und über den Salat gießen. Halbe Stunde ziehen lassen.

Tipp: Der Salat kann auch schon am Tag vorher zubereitet werden. Je länger er durchzieht, desto besser schmeckt er.

Guten Appetit!