



Gegrillter Zucchini-Salat mit Prosciutto di Parma, Mais und Feta

Zutaten für 2 Personen:

- 1 große Zucchini
- 4 EL Mais
- 6 Scheiben Prosciutto di Parma
- 150 g Feta
- 25 g Pinienkerne

Honig-Senf-Dressing:

- 5 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico bianco
- 1 EL Senf
- 2 EL Honig
- Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Für das Dressing den Honig mit dem Senf cremig rühren. Olivenöl und Balsamico Bianco hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Zucchini in feine Scheiben schneiden und mit Olivenöl, Pfeffer und Salz marinieren.

Zucchini auf dem Grill bei direkter Hitze von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten gar grillen.

Zucchinischeiben mit Parmaschinken, Feta, Mais und Pinienkernen auf einem Teller anrichten und mit dem Honig-Senf-Dressing beträufeln.

