

## Gebratener Zucchini-Salat mit Tomaten und Feta

### Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Zucchini
- 3 EL Olivenöl
- 2 TL Oregano
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 200 g Mini-Tomaten
- 150 g Feta
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Balsamico-Essig (weiß)



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 5 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 20 Minuten

### Zubereitung:

1. Wasche die Zucchini. Schneide sie in mundgerechte Stücke.
2. Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne. Gib die Zucchini Stücke, Salz, Pfeffer und Oregano dazu und **brate sie 5 Minuten an**. Lasse sie anschließend 10 Minuten abkühlen.
3. Schneide die Tomaten in Viertel, den Feta in Würfel und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe.
4. Gib die Tomaten, die Zucchini Stücke und die Zwiebelringe mit dem Balsamico in eine Schüssel. Verrühre alles miteinander. Hebe zum Schluss den Feta Käse unter.
5. Schmecke den Salat mit Salz und Pfeffer ab. Stelle ihn bis zum Servieren kalt.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

