



# Zucchini-Tomatensalat mit Mozzarella & Mandeln an geröstetem Baguette



Zeit gesamt  
25min

Zubereitungszeit  
25min

Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Mandeln, ganz	4 EL
Baguette	2 St.
Olivenöl	8 EL
Mozzarella	2 St.
Zucchini	3 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Balsamicoessig, hell	3 EL
Honig	1 EL
Strauchtomaten	6 St.
Basilikum, frisch	50 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Pfanne, große Auflaufform

- Den Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze vorheizen). In einer Pfanne Mandeln auf mittlerer Stufe fettfrei ca. 3–4 Min. anrösten.
- Baguettes in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier verteilen. Baguettescheiben mit 4 EL Olivenöl beträufeln und für ca. 6–7 Min. im Ofen goldgelb backen. Mozzarella abtropfen lassen und klein würfeln.
- Zucchini waschen und in fingerdicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zucchini von beiden Seiten anbraten. Herausnehmen, salzen und pfeffern.
- In einer Schüssel Essig, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und Honig verrühren. Tomaten waschen und in Spalten schneiden. Basilikum waschen, Blätter von den Stielen zupfen und in Streifen schneiden. Baguettes aus dem Ofen nehmen.
- In einer Auflaufform oder auf einer Platte Zucchini mit Tomaten und Mozzarella abwechselnd schichten. Geröstete Mandeln darüber verteilen und mit Dressing marinieren. Mit Basilikum bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	618 kcal
Kohlenhydrate	59 g
Eiweiß	26 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	33 g