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

1. Den Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze vorheizen). In einer Pfanne Mandeln auf mittlerer Stufe fettfrei ca. 3–4 Min. anrösten.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5. 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