

Zucchini-Salat mit Erbsen, Minze und Burrata**Zutaten für 4 Portionen**

- 500 g frische Erbsen (in der Schote) oder 150 g TK-Erbse
- Salz
- 1 kleines Ciabatta, in dicke Scheiben geschnitten
- 1-2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 2 kleine grüne Zucchini
- 2 kleine gelbe Zucchini
- Saft und Abrieb von 1 Zitrone
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Honig (oder eine kräftige Prise Zucker)
- schwarzer Pfeffer

optional:

- Chiliflocken
- 2 Zweige frische Minze
- 2 Kugeln Burrata

Zubereitung

Die Erbsen sorgfältig pulen und in kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren. Die Erbsen abgießen, kalt abschrecken und in eine große Schüssel geben.

Als nächstes bereiten wir unser Ciabatta vor. In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und das Ciabatta bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Die Knoblauchzehe schälen, halbieren und jeweils mit der Schnittseite die krossen Brotscheiben abreiben.

Die Zucchini waschen, in dünne Scheiben hobeln und zu den Erbsen geben. Zitronensaft, -abrieb, Olivenöl, Honig, schwarzen Pfeffer, eine Prise Chiliflocken und Salz zum Salat geben und gründlich mischen. Minze waschen, trocken schütteln, abzupfen, fein hacken und ebenfalls dazugeben. Den Burrata abgießen und in den Salat zupfen. Den Salat gründlich abschmecken, großzügig auf dem gerösteten Brot verteilen und sofort servieren.

Rezept: Julia Floß