

REZEPT DER WOCHE: Salat mit gebratenen Zucchini

Zutaten:

- 100 gr Schnittsalat
 - 1 Gurke
 - 50gr Frühlingszwiebeln
 - 4 EL Olivenöl
 - 1EL weißer Aceto Balsamico
 - 1 TL Senf
 - etwas Honig
 - 250 gr Schafskäse
 - Salz und Pfeffer
 - 2 Zucchini
 - Salz und Pfeffer
 - Knoblauchzehen
 - etwas Thymian und Rosmarin
 - Olivenöl
-
- Frisches Baguette

Zubereitung:

1. Den Schnittsalat waschen. Gurke und Frühlingszwiebeln klein schneiden.
2. Das Öl fürs Dressing mit Balsamico, Honig und Senf verrühren. Würzen mit Salz und Pfeffer.
3. Den Schafskäse in Würfel schneiden und mit dem Dressing zum Salat geben.
4. Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden, anbraten mit Pfeffer und Salz würzen.
5. Knoblauch und Kräuter kurz mitbraten und alles entweder kalt stellen oder noch warm zum Salat geben.

Dazu Baguette und schmecken lassen!!

(Rezept "geklaut" bei Weierhöfer Gartengemüse und für sehr gut befunden)

Wir wünschen guten Appetit!

