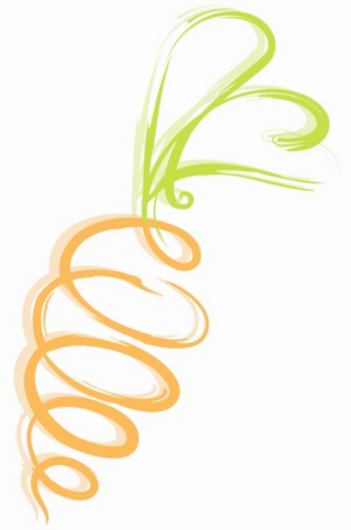


# Rezept der Woche



## Gemischter Salat mit gebratener Zucchini

### ZUBEREITUNG

#### ZUTATEN

- 100 g Schnittsalat
- 1 Gurken
- 50 g Frühlingszwiebeln
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL weißer Aceto Balsamico
- 1 TL Senf (mittelscharf)
- etwas Honig
- 250 g Schafskäse
- Salz und Pfeffer
  
- 1 Zucchini
- Salz und Pfeffer
- 3 Knoblauchzehen (geschält und leicht angedrückt)
- 1 Thymian-Zweig
- 1 Rosmarin-Zweig
- 4 EL Olivenöl
  
- Frisches Baquette

Den Schnittsalat waschen und wenn nötig in mundgerechte Stücke schneiden. Die Gurke und die Frühlingszwiebeln kleinschneiden.

Das Olivenöl für das Dressing mit Aceto Balsamico, Honig und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Den Schafskäse in Würfel schneiden und zusammen mit dem Dressing zum Salat geben.

Die Zucchini waschen und in längliche Scheiben (ca. 4 mm) schneiden. In einer Pfanne (oder am Grill) in etwas Olivenöl mit Salz und Pfeffer anbraten.

Sobald sie goldbraun sind, in ein Gefäß schichten. Danach den Knoblauch mit viel Olivenöl und Kräutern anschwitzen und über die Zucchini geben.

Entweder kalt stellen oder noch warm zu dem Salat mit frischem Baquette genießen.

Fertig!

## GUTEN APPETIT

wünscht Gemüsehof Lehmann