

## Rezept

### Sommersalat mit Zucchini

**Zutaten für ca. 4 Portionen**

**Arbeitszeit: ca. 25 min**

- 1 Salatkopf
- 1 Bund Radieschen
- 1 große Zwiebel
- 1 Zucchini
- 1 Paprika
- 2 Zehen Knoblauch
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Essig
- 1 TL Senf
- Salz und Pfeffer
- frische Petersilie
- 4 Scheiben Weißbrot
- 1 EL Butter

Den Salat waschen und schleudern, in schöne Streifen schneiden. Die Radieschen waschen und zum Salat hobeln. Die Zucchini waschen, halbieren und entkernen und ebenfalls in den Salat raspeln, die Paprika noch putzen und in feine Streifen schneiden. Für das Dressing Öl, Essig und den Senf gut verrühren. Die Petersilie waschen und fein hacken und einen Teil davon zum Dressing geben und eine Knoblauchzehe einpressen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und auch hier etwas Petersilie und Knoblauch zugeben. Das Brot würfeln und in der Pfanne rösten. Das Dressing über den Salat geben und alles gut vermischt etwas ziehen lassen und erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das geröstete Brot überstreuen und servieren.

Guten Appetit!

[Zurück](#)