

## Posteleinsalat mit Zucchini-Parmesancroutons

---

250 g Postelein-Salat, 2 EL Essig, Salz, Pfeffer, 5 EL Olivenöl, 300 g Zucchini, 50 g Parmesan

Postelein waschen, trocknen und einfach mit Essig, Pfeffer, Salz und Olivenöl anmachen.  
Zucchini waschen und würfeln und in sehr heißem Olivenöl kräftig anbraten. Wenn sie schön goldbraun sind, etwas salzen, mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und auf dem Salat verteilen.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!