

HERBSTLICHER SALAT mit gebackenem Mini-Kürbis

ZUTATEN

- 1/2 Butternut-Kürbis
- 1 kleiner Radiccio Salat
- 1 Romana Salat
- 1 b*Feta
- 2 EL b*Waldhonig
- 2 EL Olivenöl
- 75 ml Apfelessig
- Salz
- 3 EL b*Walnusskerne, gehackt



... SO GEHT'S

1. Kürbis entkernen, in Scheiben schneiden
2. Auf einem Backblech mit Olivenöl beträufeln, leicht salzen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze 30 Minuten backen.
4. Salatblätter waschen und trocken tupfen.
5. Feta würfeln.
6. Ein Vinaigrette aus Honig, Olivenöl und Apfelessig anrühren und mit etwas Salz würzen.
7. Walnusskerne ohne Öl in einer Pfanne anrösten.
8. Vinaigrette über den Salat geben, Feta hinzugeben und durchmengen.
9. Zum Schluss die Walnusskerne über den Salat geben und die Kürbisinge darauf drapieren.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT