

Lauwarmer Kürbissalat mit feinen Blattsalaten



Menge	Zutaten	Zubereitung
1 kleiner (ca. 600g)	Kürbis (Hokkaido oder Butternut)	Backrohr auf 200°C Ober- Unterhitze vorheizen, Blech mit Backpapier belegen. Kürbis waschen, schälen, entkernen und würfeln, auf dem Blech verteilen. Thymian, Salz und Olivenöl darüber geben, etwas durchmischen und etwa 30 Minuten hellbraun backen. Etwas abkühlen lassen.
3 EL	Olivenöl	
etwas	Salz	
etwas	Thymian frisch	
Dressing:		
5 EL (=50 ml)	Apfelsaft	Alle Zutaten verrühren und gut abschmecken!
1 TL	Senf, mittelscharf	
2 EL	Essig	
1 EL	Zitronensaft	
1 TL	Ahornsirup oder Honig	
½ TL	Salz	
etwas	Pfeffer	
2 EL	Kürbiskernöl	
1 EL	gehackte Minze	
Salat fertigstellen:		
125 g	Feldsalat, Rucola oder feiner Spinat	waschen, putzen und auf die Teller verteilen.
100 g oder 50 g	Fetakäse Parmesan, gehobelt	fein würfeln
50 g	Salatkerne, Sonnenblumenkerne oder Walnüsse	vorsichtig in einer Pfanne ohne Fett bräunen!
Die Hälfte des Dressings über die Blattsalate verteilen, die Kürbiswürfel darüber geben, restliches Dressing verteilen, mit Feta und Kernen bestreuen, sofort servieren!		