



Gebratener Kürbissalat mit Radicchioblättern

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

1	Hokkaido-Kürbis	4 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer	1 EL	rote Pfefferkörner
2 TL	Senf	2 TL	Honig
4 EL	Apfelessig	2 Köpfe	Radicchio
150 g	Fetakäse	1 Handvoll	Pekannüsse
1 Handvoll	Cranberries		

Zubereitung

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
2. Den Kürbis waschen, halbieren und das Innere mit einem Löffel sorgfältig entfernen. Die beiden Hälften in ca. 2 cm breite Spalten schneiden. Diese auf ein Backblech legen und mit 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen. Das Blech für 20 Minuten in den Ofen schieben.
3. Nun stellst du das Dressing her. Dafür gibst du 2 TL Senf, 2 TL Honig, 4 EL Apfelessig, 2 EL kaltes Wasser, 2 EL Olivenöl, Pfeffer und Salz in eine große Salatschüssel und schlägst das Ganze gut mit dem Schneebesen auf. Den Radicchio putzen, aufblättern und in mundgerechte Stücke reißen. Diesen gibst du mit in die Salatschüssel und vermengst es mit dem Dressing.
4. Den Salat und die Kürbisspalten auf den Tellern anrichten und mit Pekannüssen und Cranberries dekorieren. Den Fetakäse und die roten Pfefferkörner darüber bröseln.