

Wintersalat mit gerösteten Kürbis

Ein Rezept von Lena Fuchs (Mein leckeres Leben) im Auftrag für Gmundner Keramik



Zutaten (für 4 Portionen)

- ½ Hokkaido Kürbis
- bunte Blattsalate nach Wahl
- 8 Scheiben Brot nach Wahl
- 8 Scheiben Brie
- frischer Thymian
- 80 g Haselnusskerne
- 3 TL Bio Honig oder Ahornsirup
- 1EL Haselnussöl
- 2 EL Olivenöl
- Frischer Thymian
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Vinaigrette:

- 100 g Preiselbeeren, TK
- 1TL Dijonsenf
- 2 TL Bio Honig oder Ahornsirup
- 1EL Apfelessig
- 2 EL Haselnussöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle



GMUNDNER KERAMIK





Zubereitung

- 1. Den Kürbis in Spalten schneiden und auf ein Blech legen. Mit Olivenöl bepinseln und mit Salz, Pfeffer und etwas Thymian würzen. Im Ofen bei 180°C Heißluft ca. 25 Minuten rösten.
- 2. Das Brot mit Brie belegen und auch auf ein Blech legen. Mit 2 TL Honig oder Ahornsirup beträufeln. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und Thymian bestreuen. Im Ofen bei 180°C Heißluft ca. 10 Minuten knusprig backen.
- 3. Die Haselnusskerne in einer Pfanne rösten, bis sie duften. Dann mit Honig oder Ahornsirup karamellisieren. Vom Herd nehmen und Haselnussöl untermengen. Schwenken und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
- 4. Für die Vinaigrette die TK Preiselbeeren leicht erwärmen und dann mit den restlichen Zutaten verrühren und abschmecken.
- 5. Die Kürbisspalten aus dem Ofen mit ein paar Blattsalaten anrichten. Brie Crostini draufsetzen. Mit Haselnüssen bestreuen und mit der Preiselbeer-Vinaigrette beträufeln.





IBAN: ATO8 3400 0000 0006 3271 Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

