

Herbstlicher Salat mit gebackenem Kürbis

Kürbis, Champignons und knackiger Salat in einer leckeren Kombination.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

1 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

Gebackener Kürbis:

etwa 300 g Hokkaido-Kürbis

1 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

1 TL Salz

Cayennepfeffer

Salat:

200 g Endiviensalat

300 g Champignons

3 EL Zitronensaft

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

1 EL Honig

3 EL Kürbiskernöl

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Cayennepfeffer

1 Vorbereiten:

Backblech mit dem Öl bestreichen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C

Heißluft etwa 200 °C

2 Gebackener Kürbis:

Kürbis waschen, in Spalten schneiden, Kerne entfernen und in dünne Spalten schneiden. Öl mit Salz und Cayennepfeffer verrühren. Kürbisspalten auf das Blech legen. Mit dem gewürzten Öl bestreichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

3 Salat:

Salat waschen und abtropfen lassen. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zitronensaft, Finesse und Honig miteinander verrühren, Öl kräftig unterschlagen. Anschließend das Dressing mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Salat und Champignons dekorativ auf Tellern oder einer Platte verteilen. Dressing darüberträufeln und den gebackenen Kürbis darauf anrichten.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Der gebackene Kürbis schmeckt warm und kalt auf dem Salat.
- [Hier](#) gibt es viele weitere Tipps & Tricks zum Kürbis.

