

kürbis-Salat

Zutaten:

800 gr. Kürbis

2-3 EL Baumnussöl

2-3 EL weisser Aceto Balsamico

1 EL Sesam

frische Petersilie

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Ofen auf 180 Grad vorheizen
- Kürbis in ca. 1,5 cm grosse Würfel schneiden
- Kürbis-Würfel auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen, im Ofen 15 Minuten backen und danach auf dem Blech auskühlen lassen bis die Würfel lauwarm sind
- Petersilie klein schneiden, Sesam kurz anrösten. Zusammen mit restlichen Zutaten mixen
- Die Kürbiswürfel vorsichtig unter die Sauce mischen

Tipp:

Den Kürbis-Salat kann man wunderbar einige Tage im Kühlschrank halten.