



Kürbissalat

Zutaten

- 1 Muskatkürbis
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 2 EL Apfelessig
- 2 TL Agavendicksaft
- 3 EL Rapsöl
- 2 EL Schnittlauch fein geschnitten
- Prise Salz
- Prise Pfeffer aus der Mühle
- 1 Msp Abrieb einer Zitrone

Zubereitung:

Den Kürbis gründlich schälen, die Kerne mit einem Esslöffel auskratzen und den Kürbis in kleine Würfel schneiden.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kürbiswürfel darin anbraten und gelegentlich umrühren bis sie gar sind.

In der Zwischenzeit die restlichen Zutaten in einer kleinen Schüssel zu einem Dressing verrühren.

Die gebratenen Kürbiswürfel dazugeben und alles gut vermengen. Für ca. 15 Minuten ruhen lassen. Vor dem servieren gegebenenfalls mit Salz & Pfeffer nochmal abschmecken.