

Asiatischer Kürbissalat mit Limetten-Chili-Dressing

15–20 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

0.5 kg	Butternuss Kürbis
2 Stk.	Jungzwiebeln
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Bio Limetten
1	Bund frischer Koriander
1 Stk.	Frische rote Chili
1 TL	Brauner Zucker
	Olivenöl
	Sesamöl
	Sojasauce
1 TL	Koriander ganz
1 Prise	Chili granuliert extra scharf
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 TL	Pfeffer bunt ganz
0.5 TL	Bio Zimt gemahlen
1 TL	Cayennepfeffer gemahlen

Zubereitung

1. In einem Mörser die Chiliflocken, Pfefferkörner und die Koriandersamen zerstoßen, Zimt und Salz beigeben.
2. Kürbis mit einem Parmesanhobel reißen, oder fein schneiden. Dann die gemörserten Gewürze mit Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen und den Kürbis mitrösten.
3. Für das Dressing, den Saft und die Schale der Limetten mit Olivenöl, Sesamöl und Sojasauce vermischen. Knoblauch, Frühlingszwiebeln und die kleine rote Chili fein schneiden. Zucker und einen halben TL Cayennepfeffer beigeben und alles gut vermischen.
4. Den noch warmen Kürbis mit dem Dressing und frischen Korianderblättern anrichten und servieren.