

Herbstsalat mit Kürbis, Linsen und Ziegenkäse

50–60 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

250 g	Kürbis (Hokkaido oder Butternuss)
2 EL	Öl
0.5 TL	Curcuma gemahlen
0.25 TL	Harissa Gewürzzubereitung
0.5 TL	Himalayasalz
1 TL	Balsamico-Essig
100 g	Grünkohl
120 g	Ziegenkäse
200 g	Linsen, gekocht
0.5 Stk.	Zwiebel, rot
2 EL	Walnüsse

Für das Dressing

2 EL	Olivenöl
1 EL	Balsamico-Essig
1 TL	Ahornsirup
1 Prise	Himalayasalz
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Kürbis waschen und schälen (bei Hokkaido kann die Schale mitgegessen werden).
2. Den Kürbis in 1,5 cm breite Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Kotányi Kurkuma, Harissa, Salz, Balsamico-Essig und 1 EL Öl würzen.
3. Den Kürbis auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und 20 Minuten backen. Den gebackenen Kürbis 10 Minuten abkühlen lassen.
4. Den Grünkohl waschen, 1 EL Öl und Salz hinzufügen und mit den Händen in den Grünkohl einmassieren, um ihn weich zu machen. Die Zwiebel in Halbringe schneiden und die Walnüsse in einer Pfanne leicht rösten und grob hacken.
5. Den Grünkohl, die Linsen, die Zwiebel und den Kürbis in eine Schüssel geben und vermengen. Alle Zutaten für das Dressing verrühren, über den Salat gießen, Ziegenkäse und Walnüsse hinzufügen und sofort servieren.