



Салата с печена тиква, козе сирене и боб

⌚ 30—40 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

600 g	Тиква
3 с.л.	Зехтин
180 g	Бейби спанак
120 g	Козе сирене
1 консерва	Бял боб
Половин	Червен лук
3 с.л.	Тиквени семки
1 с.л.	♦ 5 Билки Провансал

За дресинга

1 с.л.	Мед
1 бр.	Лимон
60 ml	Зехтин
2 с.л.	Тиквено олио
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

- 1 Загрейте фурната на 200°C предварително. Измийте тиквата, разполовете я и почистете от семките. Наредете на кубчета 3 x 3 см и овкусете със зехтин и микс от 5 Билки Провансал. Опечете във фурната за 15-20 минути.
- 2 През това време запечете леко тиквените семки за салатата в сух тиган за три минути. Наредете червения лук на тънки полумесеци и отцедете консервата боб.
- 3 Настържете кората от лимона за дресинга и изстискайте сока. Разбъркайте сока, както и кората с останалите съставки за дресинга. Извадете тиквата от фурната и оставете да изстине за 5 минути.
- 4 Сложете бейби спанака в купа заедно с тиквата, боба и червения лук. Напروشете козе сирене и овкусете с дресинга. Поръсете запечените тиквени семки и сервирайте.

