Sült sütőtökös saláta

20—30 Perc

Elkészítés

1 Az első lépésben melegítsd elő a sütőt 200 fokra. Ezután mosd meg a sütőtököt, vágd félbe, és távolítsd el a magokat. Vágd 3x3 cm-es kockákra, és tedd egy alufóliával bélelt lapra. Add hozzá az olívaolajat és a Kotányi Grill zöldség fűszerkeveréket, majd keverd össze. Tedd a sütőbe, és süsd 15 percig.

2 Ez idő alatt mosd meg a spenótot. Darabold fel a kecskesajtot, és csepegtesd le a fehérbabot. Ezután a lilahagymát vágd félfőre. A tökmagot pedig száraz serpenyőben enyhén pirítsd meg körülbelül három percig.

3 Az öntethez tedd az összes hozzávalót egy üvegbe, és jól rázd össze. A bébispenótot, a sajtot, a babot és a lila hagymát tedd egy nagy tányérba vagy tálba, és óvatosan keverd össze.

4 Hagyd a sült sütőtököt öt percig hűlni, terítsd a salátára, és öntsd rá az öntetet. Szórd meg tökmaggal, és tálald.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

600 g	Hokkaido tök
3 ek	Olívaolaj
180 g	Bébispenót
120 g	Kecskesajt
400 g	Fehérbab
0.5 fej	Hagyma
3 ek	Tökmag
1 ek	Grill zöldség fűszerkeverék

A dresszinghez

1 ek	Méz
1 db	Citrom leve és reszelt héja
60 ml	Olívaolaj
2 ek	Tökmagolaj
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
1 csipet	Feketebors, egész