



GEBACKENER KÜRBIS MIT KAROTTEN-LAUCH- VINAIGRETTE

ZUTATEN

1 Hokkaido Kürbis
etwas Kräutersalz,
Olivenöl

Vinaigrette:

50ml Balsamico Essig

50ml Apfelessig

50ml Kürbiskernöl

50ml Olivenöl

1 Karotte

100g Lauch

1 Schalotte

1 Sträußchen Petersilie,

etwas Maggikraut

etwas Schnittlauch

Pfeffer, Salz

1. Den Kürbis vierteln und entkernen. Nicht schälen!
2. Kürbisviertel in Spalten schneiden, mit Olivenöl einpinseln und mit etwas Salz bestreuen.
3. Die Spalten im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 10 bis 15 Minuten backen.

1. Nadelprobe machen.

Währenddessen die Sauce zubereiten.

1. Die Karotte schälen und klein würfeln, den Lauch ganz fein schneiden und dann in Olivenöl mit den Karottenwürfeln kurz dämpfen.
2. Das gedämpfte Gemüse mit der kleingewürfelten Schalotte und den Kräutern mischen und anschliessend das Essig-Öl Gemisch unterrühren.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die noch warmen oder auch abgekühlten Kürbisspalten auf Tellern anrichten und die Vinaigrette darüber verteilen.
5. Guten Appetit!