


<b>KrG</b>	<b>Ernährung und Versorgung</b>	<b>POA_Projektorientiertes Arbeiten</b>		 Staatliches Berufliches <b>SCHULZENTRUM</b> Vilshofen an der Donau
Name: Jessica Sterkel		Klasse: EV12	Datum: 28.09.2023	

## Warme Kürbisspalten auf buntem Herbstsalat

<b>Menge</b>	<b>Zutaten</b>	<b>Zubereitung</b>
4 EL	Kürbiskerne	vorsichtig trocken rösten.
<b>Für das Dressing</b>		
4	Schalotten	sehr fein würfeln.
4 EL	Olivenöl	Alle Zutaten in der Klammer mit einem Schneebesen verrühren, Schalotten unterrühren, abdecken.
3 EL	Apfel-Balsamico- Essig	
1 TL	Senf	
½ TL	Honig	
etwas	Kräutersalz Pfeffer	
<b>Salat</b>		
100 g	Rucola	waschen, abtropfen lassen.
100 g	Feldsalat	waschen, abtropfen lassen.
100 g	Radiccio	waschen, halbieren, in 0,5 cm Streifen schneiden. Salate in einen Schüssel vermischen, kühl stellen.
150 g	Hirtenkäse	zerbröseln, kalt stellen.
<b>Für die warmen Kürbisspalten</b>		
300 g	Hokkaido- Kürbis	waschen, Kerne entfernen, in 1cm Halbmonde schneiden. in einer Pfanne erhitzen, Kürbisspalten goldbraun braten, mit beträufeln.
3 EL	Olivenöl	
etwas	Kürbiskernöl	
<b>Zum Anrichten</b>		
		Salate mit dem Dressing vermischen, auf Tellern verteilen. Hirtenkäse auf dem Salat verteilen. Warme Kürbisspalten auf den Salat legen, mit frischem Weißbrot servieren.