

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

Warme Kürbisspalten auf buntem Herbstsalat

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