

Eat, letters and deco

LAUWARMER KÜRBIS-CHICORÉE SALAT

Für 8 Personen

♥ Vorspeise / speziell / einfach

Zubereitungszeit: 25 min

Bratzeit: 16-18 min

Zutaten:

1,5 kg Butternuss-Kürbis, geschält
500 gr roter Chicorée,
3-4 EL flüssiger Honig
Salz und Pfeffer aus der Mühle
feiner Essig und Olivenöl
3 Orangen, filetiert
1 Bund frischer Majoranblättchen
rosa gequetschter Pfeffer, zum Abschmecken



Zubereitung:

1. Den Chicorée rüsten, Blätter ganz lassen. Zehn Minuten im warmen Wasser baden, damit die Bitterkeit reduziert wird. Danach den Honig begeben und leicht salzen, auf einem Blech verteilen
2. Den Kürbis in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden, die Kerne im Innern entfernen. Auf ein Backblech geben und mit etwas Olivenöl und Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen bei 200 Grad/Umluft, circa 12-15 min braten.
3. Den Kürbis rausnehmen und den Chicorée für drei Minuten in den Ofen geben.
4. Anrichten; Den Kürbisring in die Mitte des Tellers geben, darüber die Chicorée-Blätter anrichten und mit etwas Essig und Öl parfümieren.
5. Zum Schluss die Orangenfilet und die Majoranblättchen darüber geben. Dazu passt; knuspriges Baguettes.

Ein geniales Wintergericht! Ein Salat, aber gleichzeitig auch eine warme Verführung für kalte Tage. Frisch zubereiten.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

Belinda K.