

GENIESSEN WIE BRUNO IN FRANKREICH



Diogenes

SALADE DE COURGE >BUTTERNUT< RÔTIE

Warmer Moschuskürbis-Salat

FÜR 4 PERSONEN

- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Ahornsirup
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 700 g Moschuskürbis, geschält und in 3–4 cm große Würfel geschnitten
- 175 ml Apfelmost oder Apfelsaft
- 2 EL Apfelessig
- 2 EL Schalotten, fein gehackt
- 2 TL Dijon-Senf
- 120 ml Olivenöl
- 4 Handvoll Rucola
- 60 g Walnusshälften, geröstet
- 175 g Ziegenkäse (optional)

In einer Schüssel 2 EL Olivenöl und Ahornsirup vermischen und würzen. Die Kürbisstücke hinzufügen und gründlich umrühren. In eine Pfanne geben und 15–20 Minuten bei mittlerer Hitze rösten, zwischendurch einmal wenden. Apfelmost, Essig und Schalotten in einem Topf vermengen. Bei mittlerer bis starker Hitze zum Kochen bringen. 6–8 Minuten köcheln lassen, bis der Apfelmost auf 4–5 EL reduziert ist. Vom Herd nehmen und Senf und Olivenöl unterrühren. Nach Belieben würzen. Rucola in eine große Salatschüssel geben. Walnüsse und geröstete Kürbisstücke hinzufügen. Nur so viel Vinaigrette über den Salat geben, dass er angefeuchtet ist. Gründlich wenden und dabei den zerbröckelten Käse unterheben. Noch warm servieren.

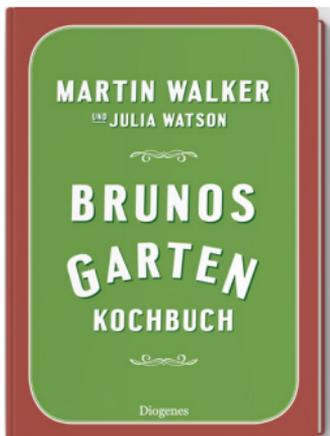
Rezept aus:

Brunos Gartenkochbuch
von Martin Walker und
Julia Watson

Mit Fotos von Klaus Einwanger

ca. 352 Seiten, Leinen
ca. € 34.– / sFr 45.–* / € (A) 35.–
erscheint am 25. 9. 2019

Trailer und mehr unter:
diogenes.ch/bruno



Diogenes