

Warmer Kürbis-Pilz-Salat

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Sauce

3 Esslöffel Weissweinessig

3 Esslöffel Orangensaft

5 Esslöffel Joghurt nature

½ Teelöffel Zucker

1 Prise Cayennepfeffer

1 Teelöffel Dill, fein geschnitten

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren, Sauce würzen.

Salat

2 Zweiglein Dill

800 g Kürbis, in Schnitzen, in Stücken (ergibt ca. 650 g)

¼ Teelöffel Salz

1 Esslöffel Öl

1 Schalotte, fein gehackt

200 g Eierschwämme, grössere längs halbiert

2 Messerspitzen Salz

2 Esslöffel Kürbiskerne, geröstet, zum Garnieren

1. Dill ins Dämpfkörbchen legen, Kürbis darauf verteilen, salzen, zugedeckt ca. 10 Min. knapp weich garen, leicht abkühlen. **2.** Öl in einer Bratpfanne warm werden lassen. Schalotte und Eierschwämme ca. 2 Min. andämpfen, salzen, leicht abkühlen. **3.** Eierschwämme und Kürbis in die Sauce geben, mischen, Salat auf Tellern anrichten, garnieren.

Dazu passen: Eisbergsalat, Brot.



B E A N S

. w i r k o c h e n