



Rezept

## Kürbissalat

**Zutaten für 2 Portionen:**

- 1 Butternutkürbis (ca. 1 kg)
- 6 EL Goldmarie Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Balsamessig
- 2 EL Zitronensaft
- 150 g Cocktailtomaten
- 1 Avocado
- 125 g Mini-Mozzarella-Kugeln
- Kürbiskerne zum Bestreuen
- Backpapier

**Zubereitung:**

Zur Vorbereitung Kürbis schälen, in mundgerechte Stücke schneiden. Mit 2 EL Öl, Salz und Pfeffer mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C (U: 200 °C/G: Stufe 5) 15–20 Min. backen, abkühlen lassen. Für das Dressing Restliches Öl mit Essig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren.

Für den Salat Tomaten waschen, halbieren. Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch herauslösen, klein schneiden. Mozzarella abtropfen lassen. Alles mit dem Kürbis mischen, Dressing und Kürbiskerne darübergeben.