Herbstlicher Salat mit Kürbis und Schafskäse



Dauer: Schnell

Kategorie: Vorspeisen und Salate

Saison: Herbst

Für: 1 Personen

Verfasst von: Marion Riepler

Zutaten

150 G	Hokkaido-Kürbis
50 G	Schafskäse
70 G	Vogerlsalat
80 G	schwarze Bohnen (gekocht)
1	Köndelweckerl
2 TL	Kürbiskernöl
1 TL	Rapsöl
2 TL	Apfelessig

	Salz
	Pfeffer
OPTINAL	frischer Thymian oder Rosmarin

Zubereitung

1. Kürbis in Spalten schneiden, mit Rapsöl, Salz und Pfeffer mischen und bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.
2. Vogerlsalat auf einem Teller verteilen.
3. Bohnen und warmen Kürbis daraufgeben.
4. Schafskäse darüberbröseln.
5. Aus Apfelessig, Kürbiskernöl Salz und Pfeffer ein Dressing rühren und über den Salat geben.

Jetzt regional nachkochen!

Neben den Zutaten findest du mit einem Klick auf „**Aus der Region**“ passende Anbieter – direkt von Produzenten aus dem SalzburgerLand.