

Salat vom Hokkaidokürbis



Zutaten für 4 Personen

ein halber Hokkaidokürbis gewürfelt

1 Zwiebel

1/2 Glas Kapern oder Kapernäpfel

Speck oder Salami gewürfelt

Lauchzwiebel in Ringe geschnitten

weißer Balsamico

Olivenöl zum Braten

Kürbiskernöl

Salz, Pfeffer, Zucker, Zimt

Zubereitung

Gewürfelten Hokkaido bißfest in Olivenöl braten, mit dem Kapernfond ablöschen und in Schüssel geben, gehackte Kapern oder Kapernäpfelscheiben zugeben, Zwiebel anschwitzen und mit den Lauchzwiebeln zum Kürbis geben.

Speck- oder Salamiwürfel anbraten und mit weißem Balsamico ablöschen, zum Kürbis geben.

Mit Salz Pfeffer, etwas Zucker, etwas Zimt und Kürbiskernöl abschmecken, mind. 2 Std. ziehen lassen.

Lauwarm servieren (mindestens Zimmertemperatur)

Guten Appetit!

Rezept von Kleines Haus Linum