

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Nüsslisalat mit Kürbis und Süsskartoffel**



(c) 123rf

mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Einen Topf mit Wasser füllen und aufkochen
- Süsskartoffeln im kochenden Wasser kochen, abgiesen und in kaltem Wasser abkühlen
- Nüsslisalat waschen
- Süsskartoffeln schälen und in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden
- Kürbis schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen
- Kürbishälften nochmals halbieren und in dünne Scheiben schneiden
- In einer Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Kürbisscheiben darin anbraten
- Weissweinessig, Olivenöl, Honig und Senf gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Nüsslisalat auf die Teller verteilen, die Süsskartoffeln darauf verteilen und mit der Vinaigrette beträufeln
- Zum Schluss den angebratenen Kürbis darüber verteilen und servieren

Zutaten

- 400 g Kürbis, z. B. Butternuss-Kürbis
- 250 g Süsskartoffel
- 150 g Nüsslisalat
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Weissweinessig
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Honig
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer