Kürbissalat

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min

Menu: 21.01.2009

Creation: Markus Gautschi

KÜRBISSALAT

Wer es gerne ein wenig schärfer mag, kann die grüne Spitzpaprika, die für die Vinaigrette vorgesehen ist, durch Peperoncini ersetzen.

250 g Moschuskürbisfleisch, geschält	_
250 g Erbsen in der Schote, Salz	
50 g weiße Zwiebel, 2 Knoblauchzehen	_
120 g grüne Paprikaschote	_
120 g frischer Schafkäse	
100 g Cocktailtomaten	
einige Blätter Romanasalat, 50 g schwarze Oliven	
Für die Vinaigrette:	
1 kleine grüne Spitzpaprikaschote	_
3 EL milder Weißweinessig (5 % Säure)	
1 EL Zitronensaft	_
Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 6 EL Olivenöl	_
Außerdem:	_
1 EL Minzeblättchen, in Streifen geschnitten	

Den Kürbis in 1 mm dicke Scheiben, dann in etwa 5 cm lange Streifen schneiden. Erbsen auspalen. Kürbisfleisch 1 Minute in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Erbsen 2 Minuten blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen.

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Paprika vom Stielansatz befreien, Samen und Scheidewände entfernen und die Schote in dünne Ringe schneiden. Schafkäse in Stücke bröckeln. Tomaten waschen, vierteln und Stielansatz entfernen. Salatblätter waschen und trockenschleudern.

Für die Vinaigrette Spitzpaprika halbieren, von Stielansatz, Samen sowie Scheidewänden befreien, fein würfeln. Essig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren, bis sich das Salz vollständig gelöst hat. Das Öl unterrühren, die Paprikawürfel untermischen. Abschmecken. Alle Salatzutaten mit den Salatblättern und den Oliven auf 4 Tellern anrichten, mit der Sauce beträufeln, mit Minze bestreuen und servieren.

1/1