

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 auspülen. 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.