

Für dieses Rezept sind der Potimarron oder Butternut Kürbis gut geeignet.

### **Kürbissalat**

- 1 EL Kürbiskerne *in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze leicht anrösten  
sie dürfen nicht zu dunkel werden, da sie sonst bitter  
schmecken  
auf einen Teller geben, beiseite stellen*
- 400 g Kürbis *Schale wegschneiden, in ca. 5 mm grosse Würfelchen  
schneiden oder an der Röstiraffel reiben*
- 1 kleine Zwiebel *fein hacken*
- 1 EL Rapsöl *in einer Chromstahlpfanne bei mittlerer Hitze erwärmen,  
die gehackten Zwiebeln und die Kürbiswürfel dazu geben  
während ca. 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren  
andämpfen*
- 1 EL weisser Balsamico  
1 dl Gemüsebouillon *dazu geben, alles zusammen zugedeckt leicht  
köcheln lassen  
Kürbis mitsamt Garflüssigkeit in eine Schüssel geben und  
abkühlen lassen*
- 1/2 Bund Schnittlauch *fein schneiden, zum Kürbis geben*
- 1 EL weisser Balsamico  
2 EL Kürbiskernöl  
Salz, Pfeffer *den Salat abschmecken, gut mischen*

Quelle: Jenny Quendler « Einfach gut – Rezepte die auch Spass machen »