



www.hermanns-feine-kost.de
@hermannsfeinekost

www.koeln-weiden.wajos.de
@wajoskoeln

Wajos Partner – Rhein Center Köln Weiden - Aachener Str. 1253 – 50858 Köln

HERBSTSALAT MIT KÜRBISCHIPS

ZUTATEN:

- ½ Hokkaido Kürbis in dünne Scheiben geschnitten
- ½ Gemischter Salat -klein gezupft
- 6 – 8 dunkle Tomaten
- 2 Radieschen in dünnen Scheiben geschnitten
- 25 g Walnüsse klein gehackt
- 20 g Kürbiskerne
- 1 Bund frischer Kräuter – grob gehackt
- 4 EL Wajos Nuss– Kernöl
- 3 EL Wajos Roter Weinberg Fruchtmasse Crema
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Für die Beilage ein geröstetes Brot mit Blauschimmelkäse beträufelt mit Wajos Cranberry Crema.

Zubereitung:

- Den Ofen auf 180°C vorheizen. Den Kürbis waschen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Diese nun mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren und im Ofen etwa 20 Minuten rösten, nach 10 Minuten einmal wenden.
- Ist der Kürbis fertig gegart, nehmt ihr ihn aus dem Ofen und stellt ihn für den Salat beiseite.
- Salat mit allen Zutaten zusammen mit der Vinaigrette vermischen. Kürbischips obendrauf garnieren und fertig ist der knackige Kürbissalat.

Lasst es Euch schmecken.

Euer Hermann und das Wajos Team Rhein Center Köln Weiden.