



Kürbissalat

Zutaten:

Ca. 500 g Kürbis (z. B. Butternuss), ca. 400 g Zucchini, 1/8 l Salzwasser, 3 EL Olivenöl, 1 Zitronenscheibe, 1 Lorbeerblatt

Sauce:

Pfeffer, 2-3 EL Zitronensaft, 4-5 EL Olivenöl, 1 Zweig Zitronenmelisse

Zubereitung:

Kürbis schälen und entkernen und in feine Scheiben schneiden. Stiel- und Blütenansatz der Zucchini entfernen und ebenfalls fein schneiden. Salzwasser, Olivenöl, Zitronenscheibe und Lorbeerblatt aufkochen. Gemüse portionsweise darin bissfest garen. Herausnehmen und gut abgetropft auf einer Platte anrichten. Kochflüssigkeit bis auf 2 EL einkochen.

Für die Sauce die Kochflüssigkeit, Pfeffer, Zitronensaft und Öl zusammen verrühren. Über das Gemüse verteilen und zugedeckt ziehen lassen. Vor dem Servieren abgezupfte Zitronenmelissenblätter darüber streuen und nach Belieben mit in Butter gerösteten Kürbiskernen bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team

www.kuerbismeister.de