



## **Kürbis-Salat**

(für 6 – 8 Personen)

### **Zutaten für das Dressing:**

3 EL Joghurt, ½ TL Senf, 2 EL Öl, 1 Zitrone, Salz, weißer Pfeffer, Zucker, gemahlener Ingwer, 1 Bund Schnittlauch

### **Zubereitung:**

Joghurt, Senf, Öl und Zitronensaft verrühren, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Ingwer pikant würzen. Schnittlauch, waschen, in feine Röllchen schneiden und zur Marinade geben.

### **Zutaten für den Salat:**

1 kg Kürbis (z. B. Butternuss), 2 saure Äpfel (350 g), 1 Birne

### **Zubereitung:**

Kürbis waschen, je nach Sorte schälen, entkernen und das Fruchtfleisch direkt in die Salatsauce raspeln. Birne und Äpfel waschen, schälen, raffeln und zum Kürbis geben. Die Zutaten mischen und zugedeckt 15 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.

Der Salat eignet sich als Beilage zu kurzgebratenem Fleisch, z. B. zu Koteletts oder als Beilage zur Aufschnittplatte.

**Gutes Gelingen** wünscht Ihr Kürbismeister-Team