

Kürbis-Garnelen-Salat mit Rauke

Zutaten:

800 g festen Kürbis
2 kleine rote Zwiebeln
1 EL Öl
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
300 g Garnelen, gekocht, geschält und entdarnt
200 g Rauke
2-3 EL Balsamico-Essig
1 EL Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Kürbis in 3 cm große Würfel und die Zwiebeln in dicke Spalten schneiden. Mit dem Öl und den Knoblauchzehen mischen. Auf ein Backblech legen. Im Backofen bei 200°C 35 Minuten backen.

Kürbis-Zwiebel-Mischung mit den Garnelen mischen. Die zerpfückten Raukeblätter hinzufügen.

Aus Balsamico, Olivenöl, Pfeffer und Salz eine Vinaigrette rühren und über den Salat träufeln.

Reicht für 4-6 Personen

Entnommen aus o. V.: Das große Kochbuch der Fische & Meeresfrüchte; Könemann 2000; S. 101