

KÜRBIS- RUCCOLA- SALAT MIT ZIEGENKÄSE UND MÖHRENCUTNEY

1 kl. Kürbis

1/2 Zwiebel

1 kl Stück Ingwer

1 Möhre

3 Eßl weißen Balsamessig

3 Teel. Honig

Saft einer Orange

50 gr, Ruccola

100 gr. Ziegenkäse

2 Stiele Thymian

Frischer gem. Pfeffer

1 Teel. Sesamöl

3 Eßl. Olivenöl

Für das Möhrenchutney die Senfkörner in Olivenöl kurz anbraten, die Möhren, fein gehobelt dazugeben und noch ca. 5 min unter Rühren weiterbraten. Gewürfelte Zwiebel und Ingwer ebenso gewürfelt dazugeben und kurz anbraten mit 2 Eßl Essig ablöschen und den Honig unterrühren. Die Hälfte des Orangensafts dazugeben und einkochen lassen, bis eine dickflüssige Masse entsteht.. Kalt werden lassen.

Den Kürbis in der Mitte teilen und bei 160 ° ca. 20 min im Backofen vorgaren. So lässt er sich besser schälen.

Dann in Würfel schneiden, ca. 1 1/2 cm groß, in eine feuerfeste Form geben und mit etwas Olivenöl bepinseln. Mit frisch gem. Pfeffer bestreuen und im Backofen weitergaren, bis die Stücke weich sind.

Ruccola waschen, aus dem restlichen Essig, Olivenöl und Orangensaft eine Vinaigrette rühren, und mit etwas Möhrenchutney vermischen.

Den erkalteten Kürbis ,Ruccola und Vinaigrette mischen und mit etwas Möhrenchutney auf großen Teller anrichten. Ziegenkäse in kleine Wüefel schneiden und darüber verteilen.

Mit frisch gem. Pfeffer abschmecken.