

## Kürbis-Radicchio-Salat mit Walnüssen



### Zutaten für 8 Personen:

- 1 Hokkaido-Kürbis
- 7 EL Rapsöl
- 1 TL Salz
- 100 g Walnusskerne
- 1 EL Honig
- 300 g Radicchio
- 1 Bund Rucola
- 1 Schalotte
- 3 EL Apfelessig
- Zucker
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Kürbiskernöl

### Zubereitung:

Backofen auf 180° C vorheizen. Kürbis halbieren, entkernen und ungeschält in feine Spalten schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. 2 EL Rapsöl darüberträufeln und mit Salz bestreuen. Im Backofen etwa 20 Minuten garen.

Walnusskerne ohne Fett anrösten, Honig darübergerben und karamellisieren lassen.

Radicchio und Rucola putzen, waschen und in grobe Stücke zupfen. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Das restliche Rapsöl und den Essig in einem Topf erhitzen, die Schalotten-Würfel dazugeben und alles kurz aufkochen. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und Kürbiskernöl würzen.

Die noch warmen Kürbisspalten mit den Walnüssen und den Salaten anrichten. Mit der Vinaigrette beträufeln.

Rezept: Maria Rülker, Gläserne Küche, Oelde, Foto: Hubert Kemper