Warmer Kürbis-Pilz-Salat

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Sauce

- 3 Esslöffel Weissweinessig
- 3 Esslöffel Orangensaft
- 5 Esslöffel Joghurt nature
- ½ Teelöffel Zucker
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Teelöffel Dill, fein geschnitten

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren, Sauce würzen.

Salat

2 Zweiglein Dill

800 g Kürbis, in Schnitzen, in Stücken (ergibt ca. 650 g)

- 1/4 Teelöffel Salz
- 1 Esslöffel Öl
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 200 g Eierschwämme, grössere längs halbiert
- 2 Messerspitzen Salz
- 2 Esslöffel Kürbiskerne, geröstet, zum Garnieren
- **1.** Dill ins Dämpfkörbchen legen, Kürbis darauf verteilen, salzen, zugedeckt ca. 10 Min. knapp weich garen, leicht abkühlen. **2.** Öl in einer Bratpfanne warm werden lassen. Schalotte und Eierschwämme ca. 2 Min. andämpfen, salzen, leicht abkühlen.
- **3.** Eierschwämme und Kürbis in die Sauce geben, mischen, Salat auf Tellern anrichten, garnieren.

Dazu passen: Eisbergsalat, Brot.



BEANS

...wir kochen