

Salatschüssel mit Hokkaidokürbis



Zutaten:

- ✓ ½ Avocado
- ✓ 2 Minigurken
- ✓ 1 Handvoll Kirschtomaten
- ✓ 1 Handvoll Cashewkerne
- ✓ 1 Handvoll klein geschnittener Chinakohl
- ✓ 1 hartgekochtes Ei
- ✓ 1 Handvoll Babymozzarella
- ✓ Kürbiskerne
- ✓ 1 Prise Salz
- ✓ Balsamicoessig
- ✓ Leinöl (oder steirisches Kürbiskernöl)

- ✓ 1 Handvoll würfelig geschnittener Hokkaidokürbis
- ✓ 1 Paprika rot oder gelb
- ✓ Olivenöl zum Anbraten

Chinakohl in feine Streifen schneiden, Kirschtomaten und Babymozzarella halbieren, Minigurken in Räder schneiden, das Fruchtfleisch der halben Avocado klein schneiden, würfelig geschnittenen Hokkaidokürbis in Olivenöl leicht anbraten, Paprika klein schneiden und ebenfalls in Olivenöl anbraten
ALLES in eine Schüssel geben, salzen – Salat mit Balsamicoessig und Leinöl (oder Kürbiskernöl) abmachen – hartgekochtes Ei schälen, vierteln und auf den Salat geben – zum Schluss noch die Kürbiskerne verteilen und FERTIG!

Viel Spass und Gutes Gelingen!