AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	45 Min.	ganzjährig	Frankreich

BROTSALAT MIT KÜRBIS



KURZ VORGESTELLT

Die weichen Kürbis-Würfel und die krossen Croûtons sind die Grundlagen des reichen Salates.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

100 g	Brot vom Vortag	1 Bd	Glattblättrige Petersilie
200 g	Jungspinat	4 EL	Zitronensaft
200 g	Kürbis, Würfel	40 g	Granatapfelkerne
50 g	Greyerzer, fein geriebener	2 TL	Tahini
2 EL	Olivenöl		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. In einer grossen Gusseisenpfanne das in Würfel geschnittene Brot mit der Hälfte des Olivenöls, dem Parmesan, dem Salz und dem Pfeffer mischen und 8-10 Min. goldbraun backen. Aus der Pfanne nehmen.
2. Kürbis schälen und in 2 cm grosse Würfel schneiden. Zwiebeln in Spalten schneiden. Alles mit dem restlichen Öl in der Pfanne vermischen, salzen und pfeffern. 20-25 Min. goldbraun braten. Nach der Hälfte der Zeit Jungspinat und geröstete Brotwürfel untermischen. In Teller anrichten.
3. *Tahini* mit Zitronensaft und 4 EL Wasser verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Brotsalat geben. Mit den Granatapfelkernen bestreuen.

TIPP: Je nach Geschmack und Saison lässt sich der Jungspinat durch Grünkohlblätter oder Rucola ersetzen.

Rezept: Anna Helm Bexter. Alles aus 1 Pfanne. AT-Verlag 2018 - Foto: compactcook.com