

# Bunte Wintersalate mit Kürbiskernen und überbackenem Ziegenkäse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Als kleine leichte, herzhaftes Vorspeise

## Zutaten

- Für den Salat:
- 100 g Feldsalat, geputzt, in kaltem Wasser aufgefrischt
- 1 kleiner Kopf Radicchio in Streifen
- 1/2 Kopf krause Endivie (Frisée)
- 150 g magerer Speck in Streifen
- 40 g geröstete Kürbiskerne
- Für den Dressing:
- 2 El Gemüsebrühe
- 3 El Balsamico
- 1 gehäufter Tl Senf
- 4 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, ev. 1 Prise Zucker
- 4 Scheiben Ziegenkäse
- 4 El flüssiger Honig mit 1 El frischen, gehackter Thymian gemischt

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Salate putzen, mundgerecht zupfen, in kaltem Wasser

### **Schritt3**

30 min. "auffrischen"; danach gut auf einem Küchentuch ablaufen lassen.

### **Schritt4**

Die Kürbiskerne in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett goldgelb rösten.

### **Schritt5**

Den Speck mit etwas Öl knusprig braten, mit einer Schaumkelle heraus nehmen und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

### **Schritt6**

Das Dressing:

### **Schritt7**

Das Bratfett mit der Gemüsebrühe, Balsamico und dem Senf verrühren, salzen, pfeffern und mit 1 Prise Zucker abschmecken; erkalten lassen.

### **Schritt8**

Die Ziegenkäsescheiben mit dem Thymian Honig beträufeln mit einigen Kürbiskernen bestreuen, auf ein Backblech setzen.

### **Schritt9**

Bei 200 ° C, 10 - 12 min. auf der mittleren Schien überbacken.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Die Salate miteinander mischen und mit dem Dressing mengen, anrichten. Die restlichen Kürbiskerne und die Speckstreifen verteilen und darüber den Ziegenkäse anrichten; sofort zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** Kürbiskerne, salat, speck, ziegenkäse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunte-wintersalate-mit-kuerbiskernen-und-ueberbackenem-ziegenkaese/>