



Rosenkohl-Radicchio-Salat mit Ofenkürbis, Granatapfelkernen & Orangenvinaigrette

Zutaten für 2-4 Portionen

- 200-250 g Gramm Hokkaido-Kürbis mit Schale
- 200 g Rosenkohl
- 80 g Radicchio
- Eine Handvoll Rucola (Menge nach Belieben)
- 1 Granatapfel bzw. eine Handvoll Granatapfelkerne
- 1 EL Ahornsirup
- 5-6 EL frischer Orangensaft | entspricht in etwa Saft einer kleinen Orange
- Hochwertiges Olivenöl
- Meersalz
- Paprikapulver süß
- Chiliflocken grob oder aus der Gewürzmühle
- 3-4 Zweige frischen Thymian
- Etwas frischen Zitronensaft

Zubereitung (ca. 25 Minuten Zubereitungszeit + 10 Minuten Backzeit)

1. Ofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen und bereit stellen.
2. Hokkaido gut waschen und mit Schale in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Schüssel 2-3 EL Olivenöl, einen halben oder kleinen TL Meersalz, einen TL Paprikapulver süß und Chiliflocken verrühren und die Kürbisstücke darin wenden. Frische Thymianblättchen darüber streuen und einige Blättchen für später aufheben. Marinierte Kürbisstücke bei 200 Grad Ober- und Unterhitze oder 200 Grad Umluft etwa 8-10 Minuten im Ofen garen. Sobald die Ecken der Kürbisstücke leicht Farbe annehmen und die Stücke schön weich sind, können sie aus dem Ofen genommen und bereit gestellt werden.
3. Während der Kürbis im Ofen schmort, können die restlichen Zutaten für den Salat zubereitet werden. Rosenkohlköpfe gut waschen, verlesen, schlechte Stellen entfernen und den Strunk recht tief wegschneiden. Äußere Rosenkohlblätter einzeln abzupfen und das Innere der Rosenkohlköpfe mit einem scharfen Messer schön dünn aufschneiden.
4. Radicchio waschen und grob zerkleinern. Eine Handvoll Rucola ebenfalls gut waschen und verlesen. Eine Hand voll Granatapfelkerne auslösen.
5. Für die Orangenvinaigrette 3 EL Olivenöl, etwa 5 EL frisch gepresster Orangensaft, 1 EL Ahornsirup, Meersalz, Chiliflocken und etwas frischen Zitronensaft verquirlen. Den vorbereiteten Rosenkohl, den Radicchio und den Rucola mit der Vinaigrette vermischen.
6. Den Salat auf einem oder mehreren Tellern anrichten. Die noch warmen Kürbisstücke auf dem Salat verteilen und eine Handvoll Granatapfelkerne über den Salat streuen. Den Salat vor dem Servieren nochmals mit Zitronensaft, Thymian und Meersalz verfeinern.