

Herbaria Wilde Hilde – Endiviensalat mit mariniertem Kürbis

50 g Kürbiskerne mit 2 EL Ahornsirup mischen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und bei 180 Grad etwa 8 Minuten backen. Kürbiskerne abkühlen lassen und dabei mit 2 Umdrehungen aus der Herbaria-Chili-Salz-Mühle würzen. 500 g Butternut Kürbis schälen und mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. 2 TL Wilde Hilde mit 2 EL heißem Wasser übergießen und kurz ziehen lassen. Saft und Schale einer halben Zitrone zugeben, mit 4 EL Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Kürbis mit der Vinaigrette marinieren. Einen halben Kopf Endiviensalat waschen, in mundgerechte Stücke zupfen und mit dem Kürbis mischen. Kürbiskern-Crunch grob hacken und den Salat damit bestreuen.

