

Grünkohlsalat mit gebackenem Kürbis

(kann am Vortag zubereitet werden)

200 g	frischer Grünkohl
1	Zitrone, Saft davon
1 EL	Zucker
1/4 TL	Salz
1/2 TL	Pfeffer
3 Tropfen	Srirachasauce
1	Hokkaido (ca. 800 g)
2 EL	Öl

Grünkohl kräftig waschen, Strünke entfernen, ausschleudern, in Streifen schneiden.

Hokkaido waschen, Kerne entfernen, in Wedges schneiden,



Grünkohlmarinade: Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Sriracha und 1 EL Zucker verrühren, Grünkohl dazu geben, mit den Fingern die Marinade in die Blätter einreiben und kneten, bis alles glänzt, auch die krausen Enden (dauert ca. 5 Minuten).
Danach ca. 15-30 Minuten einwirken lassen, damit die Blätter weich und dunkler werden.

Backofen auf Umluft 190°C vorheizen,
Backblech mit Backpapier auslegen,

Hokkaidomarinade: Öl, Salz, Pfeffer und etwas Zucker verrühren,
Kürbis darin schwenken,
Wedges auf dem Backblech verteilen,
15 - 20 Minuten backen, etwas abkühlen lassen.

Gebackenen Kürbis auf dem Salat anrichten.

Salat hält sich im Kühlschrank mehrere Tage und kann deshalb gut vorbereitet werden.