

## News September

### Feldsalat mit Kürbis und Pfifferlingen an süß - herbem Dressing

FÜR 2  
PERSONEN



#### Für den Salat:

200 g Feldsalat  
500 g Kürbis(se), Hokkaido-, entkernt, mit Schale  
200 g Pfifferlinge, frisch  
etwas Butter  
1 Msp. Ingwerpulver, oder frisch gerieben  
n. B. Kürbiskerne, getrocknet und geröstet

#### Für das Dressing:

1 EL Honig  
1 TL Senf, mittelscharf  
4 EL Kürbiskernöl  
2 EL Weißweinessig  
1 EL Joghurt  
Salz und Pfeffer

#### Zubereitung:

*Arbeitszeit: ca. 30 Min.*

*Schwierigkeitsgrad: normal*

*Kalorien p. P.: keine Angabe*

Den Feldsalat gut putzen und waschen. Die Pfifferlinge säubern, große Exemplare halbieren. Den Kürbis in Stücke würfeln.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Kürbisstücke 5-10 Minuten darin anbraten, bis sie außen knusprig und innen weich werden. Mit Salz, Pfeffer und Ingwerpulver abschmecken.

In einer separaten Pfanne die Pfifferlinge kurz und kräftig in Butter anbraten (ca. 3 Minuten).

Die Zutaten für das Dressing verrühren und dieses mit dem Feldsalat mischen. Auf Tellern anrichten, mit lauwarmen Kürbiswürfeln, Pfifferlingen und nach Belieben einigen Kürbiskernen garnieren.

Je nach Geschmack kann der Salat noch mit kross gebratenen Speckwürfeln getoppt werden.

**Anregung aus: [Chefkoch.de](http://Chefkoch.de)**