

DA GIBT'S ORDENTLICH WAS AUF DEN LÖFFEL

# SALAT AUS GEGRILLTEM KÜRBIS

## MIT BLAUSCHIMMELKÄSE UND ZAGLER BIO-ERDMANDEL-HONIGMÜSLI



### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 mittelgroßer Hokkaidokürbis  
fein abgeriebene Schale einer  
Bio-Orange  
4 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
150 g Blauschimmelkäse  
je 1 Handvoll Kapuzinerkresse  
und Wildkräutersalat  
8–10 EL ZAGLER Bio-  
Erdmandel-Honigmüsli  
Saft einer halben Bio-Orange

### UND SO GEHT'S:

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.

Hokkaidokürbis mit der Schale halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauschaben. Kürbishälften in Spalten schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Orangenschale, 3 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer auf den Spalten verteilen und alles gut mit den Händen vermengen. Kürbis im Ofen ca. 15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Blauschimmelkäse mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden. Den warmen Kürbis auf Tellern anrichten. Blauschimmelkäse, Kapuzinerkresse und Salat darauf verteilen und mit Erdmandel-Honigmüsli bestreuen. 1 EL Olivenöl, Salz und Orangensaft vermengen und auf den Spalten verteilen.



ZAGLER BIO GMBH 5280 BRAUNAU AM INN, ÖSTERREICH  
[WWW.MÜSLIBÄR.AT](http://WWW.MÜSLIBÄR.AT)