

Kürbis-Birnen-Salat

Vegan

Kategorie 24. Salate aus Gemüsefrüchten **Saison** Herbst/Winter

© Infovita GmbH

Anzahl Personen 4

Bemerkung

Menge	Zutaten	Bearbeitung
300 g	Kürbis orange, geschält	mit der Röstiraffel reiben
1 Stk.	Birne	mit der Röstiraffel reiben
	Sauce	
1 Stk.	Mandarine oder Clementine	Saft auspressen
1 EL	Zitronensaft	
3 EL	Rapsöl	
0.5 KL	Salz	
0.5 KL	Honig, flüssig	
	Curry, Zimt, Koriander	
	Petersilie	
	Baumnusshälften	

Anleitung

1. Die Saucezutaten gut vermengen.
2. Geriebener Kürbis und geriebene Birne zugeben. Mit den Gewürzen abschmecken.
3. Mit Baumnusshälften und Petersilie dekorieren. Sofort servieren.

Tipp: Anstelle der Clementinen kann pro angegebenes Stk. auch 4 EL frischer Orangensaft verwendet werden.