



## Kürbissalat mit Ziegenkäse

Mit wenigen Zutaten lässt sich unser köstlicher, saisonaler Herbstsalat zaubern: Hokkaido, Rotkohl, Ziegenkäse und Nüsse sind in der Kombination mit der Süße des Agavendicksafts nicht nur super lecker und gesund, sondern auch ein wahrer Hingucker. Der Salat ist das perfekte Feierabendgericht oder ein gesunder Büro-snack.

**Vorbereitungszeit:** 20 Minuten

**Wartezeit:** 25 Minuten

### Zutaten (für 2 Personen)

- 540 g gewürfelter Hokkaido
- ¼ roter Spitzkohl
- 150 g Babyspinat
- 100 g Rucola
- 90 g Nüsse (wie Pinienkerne, Walnüsse & Cashews)
- 75 g Ziegenkäse (veganer Ziegen- oder Weichkäse)
- 1 TL Agavendicksaft

### Dressing

- 100 g Sojajoghurt
- 1 TL Agavendicksaft
- 1 EL weißer Balsamico
- 1 EL Rapsöl
- ½ Zwiebel, gewürfelt
- 1 EL Dill
- Salz & Pfeffer

**1** Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen und leicht einfetten. Hokkaido waschen, entkernen und mundgerecht würfeln. Die Würfel auf dem Blech verteilen und für rund 20 bis 25 Minuten garen. Kürbis im Blick behalten: Sobald er weich ist und braune Stellen bekommt, den Ofen ausstellen.

**Tipp:** Die Schale vom Hokkaido kann verzehrt werden.

**2** Roten Spitzkohl, Babyspinat und Rucola gründlich waschen. Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln und dann halbieren. Kohl, Salate und gewürfelte Zwiebel in einer Schüssel verteilen.

**3** Für das Dressing die angegebenen Zutaten miteinander verrühren und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing über den Salat geben und vermischen.

**Tipp:** Mit den Händen mischen – so verteilt sich das Dressing gut.

**4** Nüsse kurz ohne Öl in einer Pfanne anrösten. Gebackene Kürbiswürfel noch warm auf dem Salat verteilen. Ziegenkäse in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, darauf drapieren und mit 1 TL Agavendicksaft veredeln. Zuletzt die Nüsse darüber streuen.

**Guten Appetit!**