

Gebackener Kürbis auf Bacon Pilz Salat

Gesamtzeit: 30 min.

Portionen: 2



Zutaten:

½ Hokkaidokürbis
3 rote Zwiebeln
200 g Kräuterseitlinge
5 EL Olivenöl
4 EL Weißweinessig
2 EL Honig
½ TL mildes Currypulver
½ TL edelsüßes Paprikapulver
Salz, Pfeffer
5 Scheiben Bacon
3 EL Haselnusskerne
200 g Radicchio

Anweisungen:

Backofen auf 240 Grad (Umluft 220 Grad) vorheizen.

Kürbis putzen, entkernen und mit Schale in 1,5 cm breite Spalten schneiden.

Zwiebel putzen, vierteln und die einzelnen Häute voneinander lösen.

Pilze putzen und je nach Größe längs halbieren.

Mit Zwiebeln und Kürbis auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

3 EL Öl in einer großen Schüssel mit Weißweinessig, Honig, Currypulver, Paprikapulver, ½ TL Salz und etwas Pfeffer verrühren.

Über das Gemüse geben.

Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 15-20 Min. hellbraun backen.

Bacon quer halbieren. Haselnusskerne grob hacken und mit dem Bacon nach 10 Min. mit auf das Blech zum Gemüse geben.

Radicchio putzen, waschen, trocken schleudern und grob zerzupfen.

Gemüse auf einer Platte mit dem Radicchio anrichten.

Mit etwas Olivenöl beträufelt servieren.