

# SALAT MIT GERÖSTETEM BUTTERNUT

## Rucola, Linsen und Granatapfelkernen ●

🕒 20 Min.    🍴 gering

Zubereitungszeit    Aufwand  
+25 Min. Backzeit

### Zutaten für: 4 Personen

600 g	Butternut-Kürbis
1	rote Zwiebel
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1	Prise Kreuzkümmel
5 EL	Naturgut Bio Olivenöl
75 g	Braune Linsen (Dose)
200 g	Rucola
2 EL	Weißweinessig
3 EL	Granatapfelkerne

### Zubereitung:

- 1 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butternut-Kürbis schälen. Das Fruchtfleisch nach Belieben in dünne Scheiben oder mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Mit Kürbis in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Mit 2 EL Olivenöl vermischen, auf einem Backblech verteilen und im Ofen ca. 25 Min. garen.
- 2 Inzwischen die Linsen abgießen, kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Kürbis und Zwiebeln aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.
- 3 Rucola, Kürbisstücke, Zwiebeln, Essig, Granatapfelkerne und übriges Olivenöl miteinander vermischen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat auf Tellern anrichten und servieren.