

Ofenkürbis mit Rote-Bete-Salat und Sesam-Dip

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kleiner (ca. 1 kg) Hokkaido-Kürbis
- 9 EL Olivenöl
- 5 EL Weißwein-Essig
- 1 TL Senf
- 1 Salatgurke
- 1 Dose (Abtropfgewicht 265 g) Kichererbsen
- 500 g gekochte Rote Bete
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL geröstetes Sesamöl
- 200 g saure Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Zucker



Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Den Hokkaido waschen, halbieren und mit einem Esslöffel die Kerne herausschaben. Den Kürbis mit Weißwein-Essig verquirlen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kürbisspalten dazugeben und vermengen. Auf einem Blech mit Backpapier nebeneinander verteilen und auf mittlerer Schiene im Ofen 15 Minuten rösten. Dabei einmal wenden.

In der Zwischenzeit die Zutaten für das Dressing verrühren: In einer großen Schale 6 EL Olivenöl, 4 EL Weißwein-Essig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker mit dem Senf gut verquirlen. Gurke und Rote Bete in möglichst dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Kichererbsen in einem Sieb abspülen und gut abtropfen lassen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Alles zum Dressing geben und vermengen.

In einer kleinen Schale saure Sahne mit Sesamöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu den heißen Kürbisspalten und dem Sesam-Dip reichen.