

Kürbissalat mit Granatapfel und Feta

Gesamtzeit **20 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

200 g	Hokaido Kürbisse
100 g	Feta
0,5	Granatapfel
50 ml	Olivenöl
75 ml	<u>Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack</u>

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Den Kürbis waschen, die Kerne entfernen und in 1 cm dünne Scheiben schneiden. Das Olivenöl mit etwas Salz vermischen und den Kürbis darin marinieren.

Schritt 2

Den Kürbis auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und im Ofen für 20 Minuten backen (180°C Umluft).

Schritt 3

Für das Dressing Olivenöl und Ponzu Sauce verrühren verrühren.

Schritt 4

Den Kürbis auf dem Teller verteilen. Anschließend den Feta zerbröseln und mit den Granatapfelkernen über allem verteilen.

Schritt 5

Zum Schluss noch das Dressing drüber gießen. Fertig!