

Kürbissalat mit Granatapfel und Feta

Zubereitungszeit **20**



Zutaten für 4 Personen

None:

200 g Hokaido Kürbisse

100 g Feta

1/2 Granatapfel

50 ml Olivenöl

75 ml Kikkoman Ponzu Sauce

Kürbis schmeckt nicht nur gut, sondern enthält außerdem sättigende Ballaststoffe, die die Verdauung anregen und somit beim Abnehmen helfen. Was will man mehr? Dieses köstliche und gesunde Rezept könnt ihr innerhalb von kürzester Zeit selbst nachmachen.

Zubereitung:

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.
2. Den Kürbis auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und im Ofen für 20 Minuten backen (180°C Umluft).
3. Für das Dressing Olivenöl und Ponzu Sauce verrühren verrühren.

4. Den Kürbis auf dem Teller verteilen. Anschließend den Feta zerbröseln und mit den Granatapfelkernen über allem verteilen.
5. Zum Schluss noch das Dressing drüber gießen. Fertig!

Guten Appetit!