



KARMA FOOD WINTER-SALAT MIT RADICCHIO UND NÜSSEN

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

1	mittelgroßer Radicchio
1	kleiner Hokkaido Kürbis
1g	roße Orange
100g	Blue Stilton
2	Knoblauchzehen
20g	geröstete Haselnüsse
2	kleine Zweige Thymian
	Oliveöl
	Salz/Pfeffer
	Zesten einer Orange

UND SO GEHT'S:

1. Hokkaido Kürbis halbieren, entkernen und in mittelgroße Spalten schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
2. Knoblauchzehen in kleine Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und mit Olivenöl beträufeln.
3. Kürbis und Knoblauch im Backofen bei 180 Grad für 35 Minuten garen. Für die letzten 15 Minuten den Thymian dazulegen.
4. Für das Dressing alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren.
5. Schale einer Orange mit einem Zestenreisser abziehen und die Orangenfilets auslösen.
6. Zum Anrichten große Radicchioblätter auslösen und in eine Salatschale geben. Mit dem Dressing begießen und alles gut vermischen. Anschließend die warmen Kürbisspalten und Orangenfilets darauf verteilen. Mit gerösteten Haselnüssen toppen, den Stilton darüber bröseln und mit Orangenzenen garnieren.