

# ROTER WEINBERGPFIRSICH SALAT MIT BLAUSCHIMMELKÄSE-CROSTINI

Zeitaufwand: 30 Minuten min | Schwierigkeitsgrad: leicht

Den Kürbis waschen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Diese nun mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren und im vorgeheizten Backofen bei 180° C etwa 20 Minuten rösten – nach 10 Minuten einmal wenden. Wenn der Kürbis fertig gegart ist aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen. Nun zum Salat: Tomaten und Walnüsse mit dem Eichblatt Salat mischen und mit der angerührten Vinaigrette vermengen – ggf. mit Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Nun die Baguettescheiben auf einem Backblech auslegen, mit Olivenöl beträufeln und 5 Minuten im heißen Ofen rösten. Im Anschluss mit Blauschimmelkäse bestreichen, mit den gehackten Walnüssen bestreuen und mit Honig beträufeln – nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.



## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

Hokkaido Kürbis - geschält, entkernt und in Spalten geschnitten

Kopf grüner Eichblatt Salat - kleingezupft

Datteltomaten - gewürfelt	8
Walnüsse - gehackt	25 g
Bund frische Kräuter - grob gehackt	1
Olivenöl	2 EL
Olivenöl	4 EL
Wajos Roter Weinbergpfirsich Fruchtmasse Crema	2 EL
Salz	
Pfeffer	
rustikales Baguette - in Scheiben geschnitten	
Olivenöl	1 EL
Blauschimmelkäse	90 g
Walnüsse - gehackt	30 g
Honig	50 g

## REZEPT DETAILS:

Gang                      Hauptspeise

## VERWENDETE WAJOS PRODUKTE

**Wajos**

DIE GENUSSMANUFAKTUR