



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Herbstsalat von Kürbis, Parmaschinken und Parmesan

Kaninchen nach ligurischer Art mit Oliven und Tomaten

Gebackene Birnen gefüllt mit Mandeln und Schokolade, im Strudelteig

Zutaten:

Zubereitung:

Herbstsalat von Kürbis, Parmaschinken und Parmesan

1 Stk.	Kürbis (Butternut)		Backofen auf 170°C vorheizen.
	Olivenöl		Kürbis halbieren, Enden abschneiden und die beiden Hälften vierteln. Mit Olivenöl bestreichen und mit einer Mischung von Salz, Pfeffer, Koriander und Chilli würzen.
1 TL	Salz		Ca. 30 Minuten im Backofen weich garen. Leicht abkühlen lassen und in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden.
1 TL	Pfeffer		
1 Stk.	getrocknete Chilischote (klein)	fein gehackt	
1 TL	Koriander	gemahlen	
20 Scheiben	Parmaschinken od. Prosciutto		Parmaschinken auf vier Teller verteilen, Kürbis darauf legen, Rucola und (eventuell geröstete) Kürbiskerne darüber streuen.
	Rucola		
6 EL	Olivenöl		Olivenöl und Balsamico zu einer Salatsauce mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Salat damit beträufeln.
4 EL	Balsamico		Salat mit dünnen Scheiben Parmesan (Sparschäler verwenden) anrichten und servieren.
	Parmesan		