



Endiviansalat mit Kartoffeln

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

1 Endiviansalat	Den Salat putzen, waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden.
750 g Kartoffeln	Kartoffeln waschen, schälen, halbieren oder vierteln. In reichlich Salzwasser in ca. 20 Min. gar kochen.
Dressing: 2 Knoblauchzehen	Knoblauch schälen und fein hacken.
2 EL Tahin	Aus
Saft und Schale ½ Zitrone	Tahin, Zitronensaft,
Salz, Petersilie	Salz und gehackter Petersilie ein Dressing anrühren.
Wasser	Wasser zugeben bis eine flüssige, sämige Konsistenz entsteht. Eine Weile kalt stellen.
Oliven getrocknete Tomaten	Die Salat-Streifen in eine Schüssel geben. Die Kartoffeln nach dem Kochen mit kaltem Wasser abschrecken, schälen, in Scheiben schneiden und noch heiß unter den Salat mischen. Oliven und getrocknete Tomaten zugeben und mit dem Dressing mischen.

Kürbis Sweet Dumpling gefüllt mit Spinat

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 50 Min. + + 6 Minuten Backzeit

2 Kürbisse	Den Ofen auf 200°C vorheizen.
Sweet Dumpling	Vom Kürbis den Deckel abschneiden
Öl	und den Kürbis mit einem Löffel aushöhlen.
8 getrocknete Tomaten	Auf ein geöltes Backblech stellen, den Deckel dabei neben den Kürbis legen und ca. 20 Minuten vorgaren.
2 EL Olivenöl	Getrocknete Tomaten mit kochendem Wasser übergießen.
4 EL Sonnenblumenkerne	2 Minuten einweichen lassen.
2 Zwiebel	Olivenöl und
850 g Spinat	Sonnenblumenkerne mit dem Stabmixer pürieren.
	Zwiebeln schälen und klein hacken. In einer Pfanne glasig dünsten.
	Spinat putzen, grob zerkleinern und dazugeben.
	Tomatenpesto mit etwas Wasser hinzufügen.
	Alle Zutaten zu einer dickflüssigen Füllung verkochen. Kürbisse mit der Füllung füllen. Kürbisdeckel auflegen. Und nochmal ca. 20 Minuten weitergaren, bis der Kürbis weich ist.