



## Zuckerhut- und Postelein-Salat

**Zutaten für 4 Pers.      Zubereitungszeit ca. 30 Min.**

1 Handvoll Postelein	Postelein waschen und abtropfen lassen.
1 Zuckerhut	Zuckerhut putzen, waschen und in Streifen schneiden.
2 Kohlrabis	Kohlrabis und
2 Möhren	Möhren putzen, schälen und fein reiben.
Salz	Dann in eine Schüssel geben und salzen. Kurz ziehen lassen.
Dressing	
1 EL Apfelessig	Aus Apfelessig,
2 EL Walnussöl	Walnussöl und
50 ml Brühe	Brühe ein Dressing anrühren.
Pfeffer	Pfeffern.
1 Schalotte	Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und in die Schüssel geben.
2 EL Weißweinessig	Weißweinessig,
Saft von einer Orange und einer Zitrone	Orangen- oder Zitronensaft zugeben.
4 EL Olivenöl	Olivenöl kräftig einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8 Cocktailtomaten	Cocktailtomaten waschen und halbieren. Postelein und Zuckerhut mit dem Dressing marinieren. Geriebene Kohlrabis und Möhren auf Tellern anrichten, Blattsalat oben drauf drapieren, mit Cocktailtomaten garnieren.

## Auberginen mit Kürbis und Kichererbsen

**Zutaten für 4 Pers.      Zubereitungszeit ca. 30 Min.**

2 Auberginen	Auberginen waschen, in Würfel schneiden, salzen und 30 Minuten ziehen lassen.
Salz	
1 Kürbis Hokkaido	Kürbis entkernen, waschen und ebenfalls in Würfel schneiden.
Öl	In der Pfanne mit Öl anbraten, zwischendurch leicht salzen und braten bis der Kürbis weich wird. Beiseite stellen. Dann Auberginenwürfel in Öl anbraten, danach ebenfalls beiseite stellen.
3 Knoblauchzehen	Knoblauch und
2 Zwiebeln	Zwiebeln schälen, kleinschneiden. Zwiebeln in der Pfanne glasig anbraten. Auberginen, Kürbis, Kichererbsen und klein geschnittene Knoblauchzehen dazugeben, mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.
1 Dose Kichererbsen	Alle Zutaten nochmal kurz braten lassen.
Kreuzkümmel	
Salz, Pfeffer	Mit klein geschnittener Petersilie auf einem Teller anrichten.
Petersilie	