



# Brokkoli-Kürbis-Salat

ZUTATEN | 2 PORTIONEN

- 150 g Butternut (oder Kürbis nach Wahl)
- 150 g Brokkoli
- 50 g Walnüsse
- 1 Zwiebel
- 1 EL Öl (z.B. Rapsöl)
- Salz
- Pfeffer
- Kochwasser für Kürbis
- Kochwasser für Brokkoli
- optional: 1 bis 2 EL Öl (z.B. Rapsöl oder Olivenöl)

ZUBEREITUNG | ETWA 60 MINUTEN

1. Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze (oder 180 °C Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. **Kürbis** waschen, entkernen, schälen und in mundgerechte Würfel schneiden. **Kürbiswürfel** mit 1 EL Öl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und in etwa 30 bis 40 min. auf mittlerer Schiene backen, bis sie weich sind.
2. **Brokkoli** säubern, ggf. vom Strunk befreien und in Röschen teilen. **Salz** und **Brokkoli** in einen Topf geben, mit **Wasser** bedecken und in etwa 10 Minuten bissfest garen. Danach über ein Sieb abgießen und den **Brokkoli** warm halten.
3. **Walnüsse** fein hacken. **Zwiebeln** schälen und in Ringe schneiden oder ebenfalls fein hacken.
4. **Brokkoli** sowie **Kürbiswürfel** darüber verteilen in einer Schale anrichten und mit **Zwiebeln** und **Walnüssen** toppen. Wer mag, macht den **Salat** mit etwas **Öl** an und schmeckt ihn mit **Salz** und **Pfeffer** ab.