# REZEPT DER WOCHE

**KW 51 15.12. – 21.12.2025**

**Salat mit geröstetem Muskat-Kürbis und Cashewkernen**
**(Für 4 Personen)**

## Das brauchen Sie:

| | | |
|---|---|---|
| 750 g | Muskat-Kürbis | (Art.Nr. 156) |
| 250 g | Postelein & Batavia grün | (Art.Nr. 221 & 202) |
| 1 | Knoblauchzehe | (Art.Nr. 410) |
| 1 | Zwiebel | (Art.Nr. 400) |
| 4 EL | Olivenöl | (Art.Nr. 8041) |
| 75 g | Cashewkerne | (Art.Nr. 5073) |
| 125 ml | Sweet Chili Sauce | (Art.Nr. 8103) |
| 2 EL | Apfelsaft | (Art.Nr. 12335) |
| 2 EL | Tamari Sojasauce | (Art.Nr. 8289) |
| | Kräutersalz | (Art.Nr. 8314) |

## Und so geht‘s:

Den Kürbis schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
Die Knoblauchzehe fein hacken und die Zwiebel in feine Scheiben schneiden.
Den geschnittenen Kürbis auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutersalz und Knoblauch würzen.
Im Backofen bei ca. 200° 10 bis 15 Minuten garen und danach abkühlen lassen. In der Zwischenzeit aus der Sweet Chili Sauce, dem Apfelsaft und der Tamari Sojasauce das Dressing zubereiten.
Die Cashewkerne in der trockenen Pfanne anrösten und beiseitestellen.
Den gewaschenen und gezupften Salat in eine Schüssel geben und mit dem abgekühlten Kürbis, den Zwiebelringen und dem Dressing mischen.
Zum Schluss mit den gerösteten Cashewkernen garnieren.

**Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!**

DECKERS BIO HOF

Ottenhofener Straße 27
77815 Bühl-Weitenung
Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiohof.de