

## Warmer Kürbis-Pfifferling-Salat

### Zutaten:

1 Hokkaido-Kürbis (ca. 900 g)	100 g Rucola
Olivenöl	100 g Schafskäse
Salz und Pfeffer	4 TL Senf
1 TL Paprikapulver rosenscharf	4 EL Zitronensaft
7 EL Ahornsirup	frischer Schnittlauch
400 g Pfifferlinge	Basilikumblätter

### Zubereitung:

Den Backofen auf 200° Umluft vorheizen (Stufe 5 Gashitze).

Den Kürbis halbieren, die Kerne und Fasern mit einem Löffel herausschaben und den Kürbis in etwa 2 cm breite Spalten schneiden.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Kürbisspalten darauf legen. Olivenöl und Salz darüber geben und kurz durchmengen. Dann die Spalten nebeneinander hinlegen. Den Kürbis für etwa 20 Minuten im Ofen backen.

Das Paprikapulver mit 3 EL Ahornsirup und 1 EL Olivenöl verrühren. Die Kürbisspalten 10 Minuten vor Ende der Garzeit damit einstreichen.

Inzwischen die Pfifferlinge putzen (größere Pilze eventuell halbieren). Den Rucola waschen, trockenschleudern und die harten Stiele abschneiden. Den Schafskäse in kleine Stücke teilen. Für das Dressing den restlichen Ahornsirup mit Senf, Zitronensaft und etwas Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und zu dem Dressing geben.

Die Pfifferlinge in einer großen Pfanne im restlichen heißen Olivenöl 2-3 Minuten kräftig anbraten und salzen.

Lauwarme Kürbisspalten, Rauke, Basilikumblätter und Dressing vermischen und auf Tellern anrichten. Die Pfifferlinge und den Schafskäse oben drüber verteilen.

### Tipp:

*Für Veganer: Sie können den Schafskäse einfach weglassen. Dieser Salat schmeckt nämlich auch so schon umwerfend gut.*