

Oranger Herbstsalat

Anzahl Personen: 2

Menge	Zutaten	Bearbeitung	© Infovita GmbH
150 g	Kürbis (z.B. gelber Zentner)	schälen	
150 g	Karotten		
0.25 Stk.	Kaki Persimon		
	Sauce		
2 EL	Aceto balsamico bianco		
3 EL	Rapsöl		
1 Stk.	Clementine	auspressen	
0.5 KL	Salz		
0.5 KL	Ingwer, frisch gerieben	(oder Ingwerpulver)	
	Pfeffer, Koriander		
1 EL	Kürbiskerne		

Anleitung

1. Alle Sauce-Zutaten gut miteinander verrühren.
2. Kürbis und Karotten mittelfein reiben.
3. Kaki Persimon in kleine Würfel schneiden.
4. Alles vermengen, mind. 1/2 Std. ziehen lassen. Abschmecken und mit Kürbiskernen dekorieren.

Tipp: Anstelle des Saftes einer Clementine, können auch 3 EL Orangensaft verwendet werden.