

# Ofenkürbis mit Gouda und Spinatsalat

**Für 4 Personen**

## **Kürbis:**

1 Hokkaido-Kürbis	1 Zehe Knoblauch	4 EL Olivenöl
80 g Pankomehl	1 TL Baharat	Orangen-Abrieb
Zitronen-Abrieb	Zitronensaft	50 g gehackte Mandeln
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	80 g alter Gouda	Salz

## **Spinatsalat:**

150 g junger Spinat	Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone	Saft von $\frac{1}{2}$ Orange
1 EL Honig	3 EL Olivenöl	2-3 EL Mandeln
brauner Zucker	Salz, Pfeffer	

## **Chili-Ingwer-Mayonnaise:**

150 ml Pflanzenöl	2 Eigelbe	1-2 TL Zitronensaft
1-2 EL Honig	$\frac{1}{2}$ TL Senf	Chilipulver
1 Zehe Knoblauch	1 kleines Stück Ingwer	3 Zweige glatte Petersilie
Salz, Pfeffer		

## **Kürbis:**

Den Kürbis halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Gehackten Knoblauch, Baharat-Gewürz sowie Zitronen- und Orangenabrieb hinzugeben und auf dem Kürbis verteilen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kürbis bei 160 Grad (Umluft) für 10 Minuten in den Ofen geben und mit einer Gabel anschließend testen ob der Kürbis gar ist.

Das Pankomehl auf dem Kürbis verteilen und nochmals bei nun 180 Grad solange in den Ofen geben, bis das Pankomehl Farbe angenommen hat und knusprig ist. Den Kürbis aus dem Ofen nehmen und mit gehackten Mandeln, frisch geschnittener Petersilie und geriebenem Gouda garnieren.

## **Spinatsalat:**

Zitronen- und Orangensaft, Honig und Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mandeln in einer Pfanne rösten, etwas braunen Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen.

Spinat waschen und mit dem Dressing marinieren.

## **Chili-Ingwer-Mayonnaise:**

Ingwer schälen und fein schneiden. Alle Zutaten bis auf das Öl in ein hohes Gefäß geben und mixen. Dann langsam das Öl einfließen lassen und weiter mixen. Zum Schluss abschmecken.

## **Anrichten:**

Kürbis auf dem Salat anrichten, mit Mandeln garnieren und nochmals mit etwas geriebenem Gouda bestreuen. Dazu die Mayonnaise servieren.

Tarik Rose am 23. September 2019