



# Blattsalat mit gebratenem Kürbis und Schwarzwälder Schinken

## Zutaten

(Für 6 Personen)

5 Schalotten	100 ml weißer Balsamicoessig	1–2 EL Kürbiskernöl
1 (ca. 850 g) Hokkaido Kürbis	z.B. 3 Eichblattsalate (à ca. 250 g)	1 EL Pinienkerne
6 EL Olivenöl	150 g Schwarzwälder Schinken	
Salz und Pfeffer		
1 TL Zucker		

## Zubereitung

1. Die Schale der Schalotten entfernen. Schalotten in feine Würfel schneiden. Kürbis waschen, vierteln und Kerne entfernen. Schälen und in Spalten schneiden.
2. Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Unter Wenden Kürbis darin anbraten. Schalotten zugeben und kurz mit braten. Salz, Pfeffer und Zucker zufügen und vermengen. Mit Essig ablöschen und nochmals kurz aufkochen lassen. Anschließend in eine Schüssel geben und warten bis die Kürbis-Schalottenmischung abgekühlt ist.
3. Salat waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Schinken in feine Streifen schneiden. Salatblätter, Kürbis-Schalottenmischung und Schinken vermengen. Auf Tellern anrichten und mit Kürbiskernöl beträufeln.

**Tipp:** Mit Pinienkerne servieren.