



**Kochen  
mit Globus**

**Lyoner als Wintersalat  
mit Plattgeschmelzde**



## Zutaten:

500 g Kartoffeln  
(festkochend)

Salz

Butterschmalz

600 g Kürbis  
(Butternut oder Muskatkürbis)

1 rote Zwiebel

80 g Walnüsse

1 EL Senf

1 EL Ahornsirup

2 EL Apfel-Balsamico

2 EL Walnussöl


2 EL natives Rapsöl


Salz, Pfeffer

1 Ring Lyoner

100 g Feldsalat

*Dazu passt: Ein Riesling, gerne auch etwas älter*

 4 Pers.

 45 Min.

 Schwierigkeitsgrad

**Schauen Sie das passende Zubereitungs-video auf YouTube an!**

[www.youtube.de/GlobusGermany](http://www.youtube.de/GlobusGermany)



## Zubereitung:

Kartoffeln gut waschen und in Salzwasser garen. Danach pellen und in Scheiben schneiden.

Kürbis schälen, entkernen und raspeln. Zwiebel pellen und in halbe Ringe schneiden und mit den grob zerkleinerten Walnusskernen zum Kürbis geben.

Senf, Ahornsirup, Apfel-Balsamico, Walnussöl und natives Rapsöl miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der Hälfte der Vinaigrette den Kürbis und die Zwiebeln marinieren. Später erneut abschmecken.

Den Ring Lyoner mit einem scharfen Messer von beiden Seiten kreuzweise einschneiden und im Backofen bei Oberhitze grillen, bis er schön gebräunt ist.

Währenddessen die Kartoffelscheiben in einer großen Pfanne mit Butterschmalz rösten. Später mit Salz und Pfeffer würzen.

Feldsalat putzen, waschen und trocknen.

In einem Anrichtering den Kürbissalat auf dem Teller drapieren. Außenrum auf einer Seite die Kartoffelscheiben, auf der anderen den gebräunten und nun in Scheiben geschnittenen Lyoner anrichten.

Den Feldsalat auf dem Kürbis anrichten, alles mit der restlichen Vinaigrette etwas beträufeln und direkt servieren.

