

# Marinierter Kürbis mit Ziegenkäse und Kürbiskernkrokant

## Zutaten für 8 Personen (Vorspeise)

600g Kürbisse (Muskat- oder Butternusskürbis, geschält und entkernt)  
4 EL Apfelessig  
8 EL Olivenöl  
2 TL Senf  
2 TL Honig  
600g Ziegenfrischkäse  
200g Nüssler-Salat  
40g Zucker  
120g Kürbiskerne  
40ml Kürbiskernöl  
Salz, Pfeffer, Senf



## Zubereitung

1. Kürbis in 1 cm große Würfel schneiden, in Salzwasser bissfest kochen, abseihen und abtropfen lassen.
2. Für die Marinade Essig, Olivenöl, Senf und Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kürbis mit etwa 2/3 Marinade vermischen.
3. Für den Krokant Zucker goldbraun schmelzen, Kürbiskerne und Kernöl zugeben (Vorsicht, wenn die Kerne aufplatzen, kann heißer Zucker spritzen!). Kerne auf ein Stück Backpapier leeren und auskühlen lassen. Krokant in kleine Stücke brechen.
4. Nüssler-Salat mit 1/3 Marinade auf Teller anrichten. Kürbis, Ziegenkäse in Stücke zupfen, Krokant und Nüssler-Salat darauf verteilen.