

Grünkohlsalat mit Kürbis und Chorizo

Zutaten für drei Personen

- 800 g Hokkaido-Kürbis
- 160 g Grünkohl
- 1 Zitrone
- 250 g Chorizo
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Kürbis in Spalten schneiden, mit Öl beträufeln und bei 200 Grad für rund 25 Minuten im Ofen backen, bis er eine weiche Konsistenz hat.

Während der Kürbis im Backofen ist, den Grünkohl vom Strunk zupfen, waschen und trocknen. Den gewaschenen Grünkohl in eine Schüssel geben und mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer ordentlich kneten.

Nun die Chorizo in Scheiben schneiden und in einer Pfanne anbraten.

Zum Schluss alle Zutaten in einer Schüssel miteinander mischen.

Guten Appetit!