

## Salat mit Kürbis-Vinaigrette und Maronen

### Zutaten (für 4 Personen):

- ½ Ring (250 g) bratfeste Blutwurst
- 2 EL Honig
- 250 g geschälte Maronen
- 1 EL Butter
- 250 g Muskatkürbis
- 1 Zehe Knoblauch
- 8 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- etwas Zucker
- 3 EL Apfelessig
- 100 g Friséesalat
- 100 g roter Feldsalat

Blutwurst in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im heißen Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene 15-20 Minuten braten (Umluft nicht empfehlenswert).

Honig in einer Pfanne erhitzen. Maronen dazugeben und goldgelb karamellisieren. Butter hinzufügen und schmelzen lassen. Lauwarm abkühlen lassen.

Kürbis schälen und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Kürbiswürfel darin kurz anbraten, Knoblauch dazugeben und alles 3 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5 EL Öl, 3 EL Apfelessig, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Kürbis untermischen und kurz marinieren. Inzwischen die Salate putzen, waschen und trocken schleudern. Mit der Kürbis-Vinaigrette in einer großen Schüssel vorsichtig mischen und mit den Maronen und den Blutwurstscheiben anrichten.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 17.11.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)