



## Herbstlicher Kürbissalat mit Kichererbsen und Wildhackfleisch

### Salat

1 Friséesalat rüsten, in ca. 1 cm breite Streifen schneiden, waschen, trocken schleudern, auf vier Teller anrichten

### Kürbis

1 kleiner Knirps ca. 750 g halbieren, Kerne entfernen, in Schnitze schneiden

3 kleine rote Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden

2 EL Olivenöl eine Auflaufform oder ein Backblech einpinseln. Die Kürbisschnitze und Zwiebelspalten hineinlegen

Salz, Pfeffer, Chili aus der Mühle würzen

6 EL Olivenöl darüber träufeln

4 Knoblauchzehen schälen, in feine Scheiben schneiden, darüber geben

2 Zweige Rosmarin Nadeln abstreifen, fein hacken, darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C während ca. 30-40 Minuten schmoren lassen, zwischendurch einmal wenden.

1 Dose Kichererbsen in ein Sieb abschütten, ca. 8 Minuten vor Garende zu den Kürbisschnitzen geben. Kürbisschnitze mit Kichererbsen und Zwiebelspalten noch leicht lauwarm zum Salat legen

### Wildhackfleisch

1 EL Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen

250 g Wildhackfleisch beifügen

1 kleine Zwiebel schälen, fein hacken, dazu geben und mitbraten, bis das Fleisch krümelig ist

Fleischgewürzmischung Pfeffer aus der Mühle würzen, noch leicht warm über dem Salat verteilen

### Kräuterbrösel

4 EL Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen

2 Scheiben Toastbrot entrinden, mit dem Messer krümelig hacken, im Olivenöl vorsichtig anbraten

3 Knoblauchzehen schälen, fein hacken, beifügen

1 TL rosa Pfeffer getrocknet im Mörser grob zerstoßen, beifügen

Salz, Pfeffer aus der Mühle abschmecken, abkühlen lassen

½ Zitrone heiss waschen, trocken tupfen, Schale fein dazu reiben

½ Bund Petersilie

½ Bund Basilikum zusammen hacken, dazu geben, über den Salat streuen