

*Lauwarmer Kürbissalat  
mit Cranberries, gerösteten Nüssen,  
Blattsalaten  
und Lavendelhonig-Dressing*

**1 Hokkaido oder Butternut Kürbis**

**Olivenöl**

**Salz**

**1 Tasse Cashewnüsse**

**1 Tasse getr. Cranberries**

**1 dl Süssmost**

**4 EL Thymianöl**

**3 EL Himbeeressig**

**1 EL Lavendelhonig**

**Pfeffer**

**80 g gem. Blattsalate**

Dieses Rezept eignet sich wunderbar als Vorspeise.

Kürbis in 2,5 cm Würfel schneiden, mit Olivenöl besprenkeln auf ein Blech mit Backpapier geben, salzen.

15 Min. im Ofen garen bei 180 Grad. Cashewnüsse anrösten, Cranberries 10 Min. in Süssmost einweichen. Dann den Most auffangen und mit Thymianöl, Himbeeressig und Lavendelhonig für Dressing verrühren, abschmecken mit Salz und Pfeffer. Kürbis auf Platte verteilen, Blattsalate, geröstete Nüsse und Cranberries darauf verteilen mit der selber gemachten Sauce besprenkeln.