



## Herbstlicher Salat mit Ziegencamembert

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 2 Portionen:

Salat:

½ Hokkaido Kürbis  
1 rote Zwiebel  
4 Feigen  
2EL Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
etwas frischer Thymian  
1 Handvoll Feldsalat  
2EL Kürbiskerne  
1 ANDECHSER NATUR Bio-Ziegencamembert

Dressing:

1EL Kürbiskernöl  
2EL Olivenöl  
2EL Apfelessig  
1TL Senf  
1TL Zucker

½TL Salz

1 Prise gemahlener Pfeffer

Teilen

## So geht's

1. Den Kürbis entkernen und in dünne Spalten schneiden. Zwiebel halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Alles mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Thymian und auf ein Backblech geben und für 15-20 Min. bei 200 °C Umluft backen. Die Feigen vierteln und nach 10 Minuten Backzeit zum Kürbis geben.

2. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Den **ANDECHSER NATUR Bio-Ziegencamembert** in kleine Ecken schneiden.

3. Alle Zutaten für das Dressing verrühren. Kürbis und Feigen aus dem Ofen nehmen und mit Feldsalat, Kürbiskernen und Ziegencamembert anrichten. Zum Schluss das Dressing darüber geben.

4. Optional: Der Ziegencamembert schmeckt auch sehr gut, wenn er 5 Minuten vor Backende mit in den Ofen auf den Kürbis gegeben wird. Dann sollte er aber direkt nach dem Backen serviert und gegessen werden, solange er noch warm und geschmolzen ist.

## Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

**Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?**

**Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?**

**Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?**

**Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?**

**Was macht die Ziegenhaltung so besonders?**