



Herbstlicher Hirsesalat

Zutaten (2 Portionen)

- 1 Tasse Hirse (ca. 120 g)
- 250 g Hokkaidokürbis
- 2 TL Olivenöl
- 60 g frischer Blattspinat
- 100 g rote Weintrauben
- ½ Zitrone
- 2 TL Olivenöl
- Weißer Balsamicoessig nach Geschmack
- Salz, Pfeffer
- 1 Handvoll Petersilie



Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Den Kürbis waschen und in Würfel schneiden. Mit etwas Olivenöl und Salz auf ein Blech geben und etwa 20-25 Minuten backen.

Die Hirse mit 2 Tassen Wasser oder Gemüsebrühe zum Kochen bringen und auf kleiner Flamme ca. 10-15 Minuten weiterköcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Babyspinat grob hacken. Die Weintrauben halbieren.

Für das Dressing Zitronensaft, Olivenöl, Essig (ich nehme ca. 2 EL), Kräuter und Gewürze (ich nehme dazu gerne das Gewürz von Sonnentor: Nanas Tabouleh) vermischen, mit den restlichen Zutaten vermischen und für ca. 2 Stunden durchziehen lassen.