Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Weihnachtsmenü 2025 – Vorspeise: Feldsalat mit Mozzarella, Kürbisspalten und pikanter Nusskrokant

Ein guter erster Eindruck

Das Weihnachtsmenü 2025 startet diesmal mit einer feinen Salatvariation. Dabei werden Augen, Nase und Geschmack gleichermaßen verführt. Frischer, grüner Feldsalat umrahmt die Komposition aus cremigem Käse, gebackenen, würzig marinierten Kürbisspalten und süßscharfen Nüssen.

Wer möchte, träufelt zusätzlich etwas Kürbiskernöl über das Gericht. Dazu ein ofenfrisches, knuspriges Brötchen und fertig ist ein Festessen für die besinnlichen Tage.

Deswegen hier die heutige Idee "**Feldsalat mit Mozzarella, Kürbisspalten und pikanter Nusskrokant**":

Zutaten

- 1 kg Hokkaidokürbis (z.B. aus BaWü)
- 1 kleine Zwiebel oder Schalotte, geschält und fein gewürfelt
- 4 Mozzarella (oder Burrata)
- 2 EL Kürbisgewürz (Mischung aus Salz, Pfeffer, gemahlenem Piment, Muskat & Zimt)
- 4 EL Öl
- Salz & Pfeffer
- 250 g Feldsalat, gewaschen und abgetropft
- 6 EL Aceto Balsamico (oder Apfel Balsamessig)

- 6 EL Salat-Öl (z.B. Walnussöl)
- 100 g Nussmix (z.B. Walnüsse, Haselnüsse, Erdnüsse, Sonnenblumenkerne etc.)
- Je 1 TL Zucker und Honig
- 1 TL Raz el Hanout oder Harissa
- Wer möchte: Granatapfelkerne zum Servieren

Zubereitung

Honig und Zucker in einer Pfanne schmelzen. Die Nüsse grob hacken und in den Karamell geben, rührend 2 Minuten braten. Raz el Hanout zugeben, danach den Krokant auf Backpapier abkühlen lassen.

Den Kürbis waschen und halbieren. Kerne mit einem Esslöffel auskratzen. Nun den Kürbis in 1 cm dicke Spalten schneiden und in einer Schüssel mit 4 EL Öl und 2 EL Kürbisgewürz vermischen. Die Kürbisspalten auf ein Backblech verteilen und im Ofen bei 200°C Umluft ca. 10-12 Minuten backen.

Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer ein Dressing mischen. Den Salat mit Zwiebelwürfeln und dem Dressing mischen, anschließend auf Teller verteilen und mit Mozzarella und Kürbisspalten anrichten. Über die Kürbisspalten den pikanten Nusskrokant und Granatapfelkerne streuen.

Tipp: Dazu schmecken knusprige Brötchen oder Brotscheiben.