

Rezept

## Roh mariniertes Kürbissalat

Ein Rezept von Roh mariniertes Kürbissalat, am 25.04.2024

### Zutaten

<b>250 g</b> Butternut-Kürbisfleisch	<b>1</b> Stängel Zitronengras
<b>1</b> große rote Chilischote	<b>1 Bund</b> frische Minze (wahlweise Koriandergrün)
<b>4 EL</b> Limettensaft	1/4 TL Salz
<b>1 TL</b> Ahornsirup	<b>1 EL</b> Rapsöl

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

### Zubereitung

1. Den Kürbis schälen und entkernen, das Fruchtfleisch mit dem Sparschäler in feine Streifen hobeln. Das Zitronengras von äußeren harten Blättern befreien, das weiche untere Drittel in sehr feine Scheiben schneiden. Die Chilischote waschen, längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Minze waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken.
2. Aus Limettensaft, Salz, Ahornsirup und Öl ein Dressing rühren. Kürbis, Zitronengras, Chilistreifen und Minze unterheben.