



# Herbstlicher Brotsalat mit Kürbis und Rosenkohl

1/2	Hokkaidokürbis
2	Zwiebeln (rot)
2	Rote Beete
1	Pastinake
2	Mohrrüben
200 g	Rosenkohl
2	Aprikosen (getrocknet)
5 EL	Olivenöl
2 Zweige	Thymian
3 EL	Balsamico Essig
6 Scheiben	Brot
1/4 Bund	Petersilie

für 4 Personen  
ca. 40 Minuten



1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Hokkaido halbieren und die Kerne mit einem Esslöffel ausschaben. Kerne in eine Schale mit Wasser geben und zur Seite stellen.
3. Hokkaido in schmale Spalten schneiden.
4. Zwiebeln, Rote Bete, Pastinake und Karotten schälen und in etwa gleich große Stücke schneiden. Rosenkohl waschen und halbieren. Aprikosen fein würfeln.
5. Gemüse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit 1 TL Salz, 4 EL Olivenöl, Balsamico und gezupften Thymianblättchen mit den Händen gut vermengen.
6. Kürbiskerne im Wasserschälchen vom übrigen Fruchtfleisch lösen und abspülen. Mit einem sauberen Küchentuch trockentupfen und mit dem 1/2 EL Olivenöl und dem restlichen Salz vermengen.
7. Brotscheiben auf ein zweites mit Backpapier belegtes Blech legen und mit dem restlichen Olivenöl besprenkeln. Auf der übrigen Fläche Kürbiskerne verteilen.
8. Gemüse in den Ofen geben und 25 Minuten rösten. Nach 10 Minuten das Blech mit dem Brot und den Kernen ebenfalls in den Ofen schieben.
9. Petersilie fein hacken.
10. Ofengemüse in eine Schüssel geben, Brotscheiben in grobe, mundgerechte Stücke reißen und alles gut vermengen. Mit Petersilie und gerösteten Kürbiskernen toppen und mit etwas Olivenöl und Balsamicoessig beträufeln.

Inspiziert von Eat This: <https://www.eat-this.org/herbstpanzanella-die-glutenfreie-feel-good-box-von-schaer/>