

# Gabriellas Salatsauce



## FELDSALAT MIT GEGRILLTEM KÜRBIS, GRANATAPFEL UND GABRIELLAS SALATSAUCE (4 PERS.)

*Ein Rezept von Antje Schumacher, Oldenburg*

**Eine Packung Wallnusskerne, einen kleinen Hokkaido Kürbis, die Kerne eines Granatpfels, Salz, Pfeffer, Gabriellas Salatsauce nach Belieben**

Den Kürbis von seinen Kernen befreien, in etwa 2 cm dicke Spalten schneiden von beiden Seiten salzen und pfeffern und bei 200°C (Umluft 180°C) für etwa 15min in den Ofen unter den Grill schieben.

In der Zwischenzeit die Wallnusskerne grob hacken und vorsichtig die roten Granatapfelkerne von der Schale befreien. Den Feldsalat auf vier Tellern mit jeweils 3 Spalten Kürbis, den gehackten Walnüssen und mehreren Teelöffeln Granatapfelkernen anrichten, salzen, pfeffern und mit Gabriellas Salatsauce anmachen.

GABRIELLAS  
SAUCEN  
MANUFAKTUR

Gabriella Claus  
Burg Gudenu 1  
Vorbürg 2  
53343 Wachtberg

T: 0221 38 00 16  
F: 0221 38 20 22  
info@gabriellas.de  
www.gabriellas.de

