

# Pumpkin Cesar Salad

## Für 4 Personen

1 Butternut Kürbis	11 EL Olivenöl	1 EL Rohrzucker
1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Ingwer	2 Stangen Zimt
6 Scheiben Frühstücksspeck	6 Scheiben Baguette	4 Eier
1 EL Anchovis	1 EL Dijon-Senf	1 Zehe Knoblauch
50 g Parmesan	150 g Römer Salat	4 EL Parmesanspäne
0,5 Tasse Kürbiskerne	2 EL Kürbiskernöl	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Den Kürbis schälen und in dünne Spalten schneiden. Kürbisspalten mit sechs Esslöffeln Olivenöl, Rohrzucker, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und etwas Saft, Ingwer und Zimtstangen mischen. Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten garen. Inzwischen Speck knusprig braten. Die Baguettescheiben vierteln und knusprig zu Croutons backen. Zwei Eier circa fünf Minuten wachweich kochen. Knoblauch schälen und pressen. Parmesan fein reiben und Salat putzen. Anchovis mit einer Gabel zerdrücken. Zwei Eigelb, Senf, Zitronensaft, Knoblauch, Parmesan und fünf Esslöffel Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Geputzten Salat mit dem Dressing marinieren. Kürbisspalten mit Speck, Croutons, Parmesanspänen und Ei auf den geputzten Salat stapeln. Ei zerschneiden, salzen. Kürbiskerne und Kürbiskernöl über den Salat geben.

Andreas C. Studer am 04. Dezember 2009