



BeO-Kochtipp

Preiselbeer-Kürbissalat

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 dl Apfelsaft
- 1 Zweig frische Pfefferminze
- 400 g Kürbis
- 400 g Preiselbeeren
- 3-4 El Flüssiger Honig oder Birnendicksaft
- 1 Prise Ingwerpulver

Zubereitung

Apfelsaft erhitzen und die Pfefferminze darin ziehen lassen.

Kürbis schälen, an der Röstiraffel reiben und mit den Preiselbeeren vermengen.

Apfelsaft absieden, mit dem Honig und Ingwerpulver verrühren und über das Kürbis-Preiselbeeregemisch giessen, etwa eine Stunde ziehen lassen.

Rahm steif schlagen und vorsichtig unter den Preiselbeer-Kürbissalat heben.

Rezept aus dem Buch:

Schweizer Bäuerinnen
und Landfrauen Kochen

