



Wildkräutersalat mit Kräuterseitlingen, Butternut Kürbis, Walnüssen und Pflaumen

Zutaten

200 g Wildkräutersalat
1 kleines Stück Butternut-Kürbis
100 g Kräuterseitlinge
1 Tomate
1 Zitrone
2 -3 frische Walnüsse
3 frische Pflaumen
etwas Avocadoöl
Salz & Pfeffer
1 Esslöffel Wurzelkraft

Zubereitung

Den Wildkräutersalat waschen, in mundgerechte Stücke zupfen. Kürbis in kleine Würfel schneiden und in etwas Olivenöl anbraten. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden, ebenfalls in etwas Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten und Pflaumen in Scheiben schneiden und auf den Teller legen. Die Walnüsse knacken und aus der Schale lösen.

Den Wildkräutersalat mit Saft der Zitrone und etwas Olivenöl marinieren. Auf dem Teller mittig anrichten. Über den Salat zum Schluss noch die Walnüsse und die Kürbiswürfel streuen. Mit etwas Wurzelkraft garnieren.

Guten Appetit.