



## Warmer Grünkohl-Hirsesalat mit Scharbockskraut

### Zutaten:

160 g Hirse  
150 g Grünkohl  
½ kleine Handvoll frisch ausgetriebene Scharbockskraut-Blätter  
1 kleiner Hokkaido-Kürbis (etwa 800 g)  
1 Chilischote  
1 Orange  
40 g Ingwer  
2 Knoblauchzehen  
80 g Walnusskerne  
1 Granatapfel  
14 EL Olivenöl  
4 EL Apfelessig  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Hokkaido waschen, halbieren und die Kerne entfernen. In mittelgroße Stücke schneiden. Ingwer schälen und ganz klein schneiden oder reiben. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Chilischote waschen, entkernen und fein würfeln. Alles in eine Schüssel geben und mit 6 EL Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer gut würzen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.

Die Walnüsse grob hacken und 10 Minuten vor Ende der Garzeit über die Kürbisse geben.

In der Zwischenzeit die Hirse nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.

Den Grünkohl waschen, trockenschleudern, den Strunk herausschneiden und in grobe Stücke zupfen. Mit 2 EL Olivenöl in einer großen Pfanne kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Granatapfel aufschneiden und (am besten in einer Schüssel mit Wasser – dann spritzt es nicht so) in Stücke brechen und die Kerne herauslösen.

Die Orange halbieren und den Saft auspressen.

Für das Dressing 6 EL Olivenöl, Orangensaft und Apfelessig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Scharbockskraut-Blättchen vorsichtig waschen und trockenschleudern.

Den gebackenen Kürbis, die Hirse, den gebratenen Grünkohl und die Granatapfelkerne mit dem Dressing vermengen und einige der Scharbockskraut-Blättchen über das Gericht geben. Warm servieren.