Ofen-Hokkaido an Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl und Joghurt-Topping

Zubereitung

1. Die Kartoffeln etwa eine halbe Stunde gar kochen. In der Zwischenzeit die Zwiebel fein hacken und in der heißen Gemüsebrühe mitköchlen lassen.
2. Den Kürbis waschen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Den Stielansatz und beschädigte Stellen an der Schale entfernen, dann den Kürbis in schmale Spalten schneiden und auf ein Blech geben.
3. Den Ofen auf ca. 200° C Umluft vorheizen.
4. Das Olivenöl mit den getrockneten Kräutern, fein gehacktem Knoblauch, Paprikapulver, Kräutersalz und Pfeffer vermengen und über die Kürbisspalten geben. Alles etwas vermischen und etwa eine halbe Stunde im Ofen knusprig backen.
5. Die noch warmen Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Gemüsebrühe mit den Zwiebeln nach und nach unterrühren, bis eine schlonzige Konsistenz entsteht. Da die Kartoffeln noch viel Flüssigkeit und Aroma aufsaugen, ruhig etwas mehr Brühe dazugeben.
6. Den Salat mit Dijon Senf, gehackter Petersilie, Balsamico Bianco, Kräutersalz, Rohrohrzucker und Pfeffer abschmecken.
7. Kurz vor dem Servieren das Kürbiskernöl dazugeben und noch einmal abschmecken.
8. Für das Joghurt-Topping Crème fraîche, Joghurt, Kräutersalz und Pfeffer verrühren.

9. Kürbisspalten an Kartoffelsalat anrichten und mit Joghurt-Topping krönen. Dazu passt ein grüner Salat.

Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten

Naturata Zutaten

100ml	Condimento Bianco
500ml	Gemüsebrühe classic, Nachfüllbeutel
150ml	Olivenöl Kreta PDO nativ extra
3-4 EL	Kürbiskernöl, steirisch, g.g.A.
etwas	Kräutersalz
1 EL	Dijon Senf in der Tube
Prise	Rohrohrzucker

Weitere Zutaten

3 kg festkochende Kartoffeln
1 mittelgroßer Hokkaido-Kürbis
3-4 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
1 Bund Petersilie
200 g Crème fraîche
500 g Joghurt 3,5 %
1 El getrocknete Kräuter (z.B. Rosmarin, Oregano, Thymian)
½ Tl Paprikapulver süß
Pfeffer