

# ORIENTALISCHE OFENKÜRBISSPALTEN MIT LINSENSALAT UND FETA

*Für 2 Personen*

*40 Minuten Zubereitungszeit*

## Zutaten

---

### Zutaten für die Ofenkürbisspalten

- 1 Hokkaidokürbis
- 100 ml Olivenöl
- 1 TL Ras el Hanout
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Paprika
- 1 TL Thymian
- 1 TL Rosmarin
- 6 TL Apfelessig

### Zutaten für den Linsensalat

- 1 Päckchen Feta
- 5 Seeberger getrocknete Aprikosen
- 50 g Seeberger Salzmandeln
- 150g Seeberger Linsen
- 100 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 2 TL Senf
- 2 TL Ahornsirup
- 1 TL Ras el Hanout
- frische Minze
- Blatt Petersilie



## Zubereitung

---

### Zubereitung Ofenkürbisspalten

Den Hokkaidokürbis waschen und in Spalten schneiden.

Auf ein Backblech geben und großzügig mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Paprika, Ras el Hanout, Thymian und Rosmarin würzen.

Für 20-25 Minuten bei 180°C Heißluft im Ofen backen.

### Zubereitung Linsensalat

Die Linsen nach Packungsanweisung in Wasser kochen. Währenddessen das Dressing anrühren, die Aprikosen klein würfeln und die Salzmandeln hacken.

Die gekochten Linsen mit den Aprikosen vermengen und mit dem Dressing anmachen.

Anschließend zerbröselten Feta darüber geben und mit den Salzmandeln garnieren.

Die Kürbisspalten frisch aus dem Ofen mit dem Linsensalat servieren. Je nach Geschmack mit Aprikosenstücken und Salzmandeln garnieren.