Warmer Kürbissalat mit Parmaschinken und Pecorino

4 PORTIONEN

1 Butternusskürbis
Olivenöl
1 kleine getrocknete rote Chili-
schote
1 gehäufter TL Koriandersamen
Meersalz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer
20 Scheiben Parmaschinken
4 Hand voll Rucola
6 EL bestes Olivenöl
4 EL Balsamico-Essig
1 kleines Stück milder Pecorino
(ersatzweise Parmesan)

Den Backofen auf 190°C vorheizen Den Kürbis vorsichtig längs halbieren, sodass die Kerne nicht zerschnitten werden. Die Endstücke abschneiden und wegwerfen. Beide Hälften nochmals halbieren, die Stücke in einen Bräter legen und mit etwas Olivenöl einreiben Die Chilischote und die Koriandersamen mit jeweils 1 gestrichenen TL Salz und Pfeffer im Mörser zerstoßen.
Den Kürbis mit der Gewürzmischung bestreuen und 1/2 Stunde im Ofen backen,
bis er weich und goldgelb gebräunt ist. Etwas abkühlen lassen.
Vier Teller mit dem Schinken auslegen - die Scheiben dürfen ruhig
über den Rand hängen, vor allem sollen sie sich unregelmäßig wellen,
sodass das Ganze nicht zu ordentlich aussieht. Die Kürbiskerne entfernen und beiseite legen. Den warmen Kürbis in Stücke reißen und diese in und um die Schinkenmulden verteilen.
Die Kürbiskerne und den Rucola darüber geben. Das Ganze mit dem Olivenöl und dem Balsamico-Essig beträufeln, mit wenig Salz und Pfeffer bestreuen und zuletzt noch mit Pecorino-Spänen garnieren.