

Hokkaido-Kürbis-Spalten

Zutaten:

2 kleine Hokkaido-Kürbisse (oder 1 großer)
Olivenöl
Salz, Pfeffer
ein paar Rosmarin-Zweige
3 Knoblauchzehen
Paprikapulver
optional: Walnüsse oder Mandelsplitter

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Hokkaido-Kürbis zuerst gründlich waschen (die Schale isst man mit) und dann halbieren. Mit einem Löffel die Kerne gründlich herauskratzen. Danach vierteln, achtern und schließlich in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit reichlich Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen. Die Knoblauchzehen halbieren und zusammen mit den Rosmarin-Zweigen dazumischen. Alles auf einem Backblech platzieren und mit etwas Paprikapulver überstreuen. Für 25 min. backen.

