Rezept: Gebratener Kürbis mit Kräutern

Du benötigst:

- Kürbis, entkernt und in Spalten geschnitten (wie Orangenspalten, Achtung! Schale dran lassen!)
- Pflanzenöl
- Pfeffer und Salz
- Fein gehackte Kräuter und Gewürze nach Wahl
-

Ablauf:

- Würze die ca. 5cm breiten Kürbisspalten mit Öl, Salz, Pfeffer, Kräutern und Gewürzen und lege sie aufgestellt auf die Schalenseite in eine Auflaufform.
- Die Stücke sollten frei liegen - sich also nicht berühren. Backe den Kürbis bei ~180°C bis er schön durchgegart ist und etwas Farbe bekommt.

Manuela Kainer
Adresse: Höhenstrasse 60, 3034 Maria Anzbach
Telefon:+4369911768966
E-Mail: manuelakainer@a1.net