



DER WOCHE

OFEN KÜRBIS

MIT FETA

Zutaten

1 kleiner Hokkaido Kürbis
150 g Feta-Käse oder vegane
Alternative
4 Zweige Rosmarin
1 EL Honig
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
2 Pr. Salz
2 Pr. Pfeffer
1 Pr. Kreuzkümmel
1 Pr. Paprika edelsüß

Zubereitung

Backofen auf 200 °C Heißluft vorheizen (200 °C Ober-/Unterhitze).

Hokkaido waschen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Hokkaido Kürbis muss nicht geschält werden. Dann in Spalten schneiden, circa 1 cm dick.

Honig und Öl mit den Gewürzen und klein gehacktem oder gepresstem Knoblauch vermischen.

Form fetten. Kürbisspalten auslegen und mit der Honig-Öl-Mischung bestreichen. Rosmarin darüber streuen und den Feta darüber krümeln.

Auf der mittleren Schiene für circa 25 Minuten backen.

Gebackenen Hokkaido aus dem Ofen nehmen.

Fertig!