

Gebackener Kürbis

Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 35 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Olivenöl	50 ml
Speisekürbisse / Speisekürbise	1 Stk.
Kreuzkümmel	Etwas / nach Bedarf
Currypulver	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Kürbis halbieren und entkernen. In schmale Spalten schneiden, auf ein Backblech geben und mit Olivenöl begießen. Mit Kreuzkümmel, Curry, Salz und Pfeffer würzen. Bei 180°C ca. 30-40 Minuten im Ofen backen bis die Kürbisspalten weich sind.

Tipp: Dazu passt Basmati-Reis.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1305-Gebackener-Kuerbis.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at