

gebackene Kürbisschnitten

Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Sauerrahm / saure Sahne	125 g
Speisekürbisse / Speisekürbise	800 g
Hirse	400 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Dill	1 Bund
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	Etwas / nach Bedarf
Butter	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Kürbis schälen, reiben, Hirse etwas vordünsten, Dill und Basilikum fein hacken, alle Zutaten gut vermischen.

Masse auf ein befettetes Blech streichen.

Butterflocken darauflegen und im Rohr bei ca. 180 Grad backen.

Zum Anrichten in Schnitten schneiden,

auf jede Schnitte etwas Sauerrahm darübergeben und mit Paprikapulver bestreuen.

Mit Salat servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1853-gebackene-Kuerbisschnitten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at