



ZUTATEN

- Butternusskürbis oder Hokkaido
- n. B. Rosmarin, Salbei, Knoblauch, Zimt
- Zitronenschale
- Salz und Pfeffer
- Sonnenblumenöl



ca. 4
Portionen



20
Minuten



70
Minuten

©lecker.de





SO GEHT'S

- Kürbis waschen, halbieren, Kerne und Fasern herauslösen. Wenn du einen Hokkaido gewählt hast, fahre mit Schritt 2 fort. Alle anderen Kürbissorten musst du jetzt schälen.
- Kürbis in Spalten schneiden und in einer Schüssel mit Öl, Salz und Pfeffer mischen. Nach Belieben kannst du noch Rosmarin, Salbei, Knoblauch oder auch Zimt und Zitronenschale dazugeben. Kürbisspalten auf ein Backblech oder in eine Auflaufform geben.
- Im vorgeheizten Backofen (200 °C/Umluft: 175 °C) ca. 30 Minuten rösten. Nach etwa 15 Minuten die Kürbisspalten einmal wenden. Der Kürbis ist gar, wenn die Spalten an den Rändern und Spitzen leicht gebräunt und knusprig, das Fruchtfleisch aber weich ist.