

Gebackene Kürbisspalten

Rezept für 4 Personen:

Kürbis:

2 EL	Olivenöl
2 Zehen	Knoblauch
	Curry, Koriander, Pfeffer, Salz
	Zitronenthymian
1 mittleren	Hokkaidokürbis
	Frische Petersilie oder Koriander

- Den Kürbis waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit den o.g. Gewürzen marinieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, ca. 15 min bei 200 °C Heißluft garen.
- Mit frischem Koriander oder Petersilie verfeinern.

