

Kürbis

Zutaten für 4 Personen

Kürbis

1 Stk.	Hokkaidokürbis
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Salbei
2 Stk.	Knoblauchzehen
½ Knolle	Fenchel
	etwas Olivenöl, Meersalz und Paprikapulver

Zubereitung

Kürbis

Den Kürbis halbieren und das Kerngehäuse entfernen

Das innere des Kürbis mit Olivenöl und Meersalz ausreiben und je einen Zweig

Rosmarin, Salbei und eine angedrückte Knoblauchzehe in den Kürbis geben

Die Kürbishälften in Alufolie einwickeln und im Vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober

& Unterhitze ca. 30 Minuten weich garen, anschließend die Kräuter und den

Knoblauch entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel ausschaben

Die Fenchelknolle in feine Würfel schneiden und mit dem Fruchtfleisch mischen

Mit etwas Olivenöl, Meersalz und Paprikapulver nachschmecken