



Gebratene Kürbisspalten

Für 4 Personen

12 Kürbisscheiben,
feste Sorte (z. B. Butter-
nut, Delica, Hokkaido)
Salz, Pfeffer
1 durchgepresste
Knoblauchzehe
1 TL Oregano
1 TL Thymian
1 TL Rosmarin
2 EL Öl

Die Kürbisscheiben in Spalten schneiden und beidseitig salzen und pfeffern. Mit Knoblauch bestreichen, mit Oregano, Thymian und Rosmarin bestreuen und in Öl braten - oder für 30 Min. bei 160 Grad in den Backofen geben.

Tipp: Zusammen mit einem pikanten Kräuterdip sind gebratene Kürbisspalten eine wunderbare Vorspeise. Für diese Beilage lässt sich auch eine eher saftige Kürbissorte verwenden wie z. B. Zucchini, Rondini oder Squash. Dann empfiehlt es sich, die Kürbisscheiben vorher leicht mit Mehl zu bestäuben.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

