

Rezept für Ofenkürbis mit Feta

Zutaten für 4 Personen

- 1 kleiner Hokkaidokürbis
- 1 Zweig Rosmarin
- 4 EL Olivenöl
- Pfeffer
- Curry
- Kreuzkümmel
- 80 g Feta
- ca. 10 Walnüsse
- 4 TL Honig - oder Ahornsirup



Zubereitung – 30 Minuten

1. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Kürbis waschen, vierteln und die Kerne entfernen. Kürbis nicht schälen! Rosmarin-Nadeln klein hacken.
3. Den Kürbis in Spalten schneiden und mit Olivenöl und den Gewürzen mischen. Dann in eine Auflaufform (oder auf ein mit Backpapier belegtes Blech) geben. Feta zerbröseln und Walnüsse zerkleinern. Beides auf dem Kürbis verteilen.
4. 30-35 Min. backen. Dann mit Honig beträufeln.