



Ofenkürbis mit Knusperkruste

Ein köstliches Ofengericht für die ersten kalten
Herbsttage

Zubereitung

1. Hokkaidokürbis waschen, die Kerne herausnehmen und in 2x2 cm große Stücke schneiden. Die Kürbiswürfel in eine Ofenform geben und mit NATURATA Olivenöl beträufeln und mit NATURATA Meersalz würzen.
2. Den NATURATA Zwieback in einem Mixer zu feinen Bröseln verarbeiten. Thymian und Rosmarin fein hacken. Parmesan reiben. Zwieback, Butter, Parmesan und NATURATA Steinsalz in eine Schüssel geben und zu feinen Bröseln verkneten.
3. Gehackte Kräuter und Kürbiskerne hinzufügen und mit den Bröseln vermengen. Die Brösel über die gewürzten Kürbiswürfel geben. Das Ganze im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Ober-/ Unterhitze goldbraun backen.



 Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten (4)

Naturata Zutaten

- 4 EL Olivenöl Griechenland nativ extra
- 150 g Weizen-Zwieback, ungesüßt
- 1 TL Deutsches Steinsalz, fein
- Atlantik Meersalz, fein

Weitere Zutaten

- 1,5 kg Hokkaidokürbis
- 100 g Kürbiskerne
- 150 g Butter, weich
- 2 Stiele Thymian
- 2 Stiele Rosmarin
- 150 g Parmesan