

1. Würziger Ofenkürbis

2. (6 Personen)

3. 1,2 kg Hokkaido-Kürbis
3 Knoblauchzehen
150 ml Olivenöl
3 TL Kreuzkümmel
2 TL Paprikapulver, rosenscharf
4. 2 TL Majoran, gerebelt
5. 1 EL gelbe Currypaste
6. Salz
7. Pfeffer

Result after printing

8. für einen Joghurt-Dip (nach Belieben)
9. Olivenöl
10. Natur-Joghurt
11. frische Minze

1. Würziger Ofenkürbis

2. (6 Personen)

3. 1,2 kg Hokkaido-Kürbis
3 Knoblauchzehen
150 ml Olivenöl
3 TL Kreuzkümmel
2 TL Paprikapulver, rosenscharf
4. 2 TL Majoran, gerebelt
5. 1 EL gelbe Currypaste
6. Salz
7. Pfeffer

8. für einen Joghurt-Dip (nach Belieben)
9. Olivenöl
10. Natur-Joghurt
11. frische Minze

1. Kürbis gründlich reinigen und Stiel großzügig abtrennen. Kürbis halbieren, entkernen und in ca. 2-3 cm dicke Spalten schneiden. In eine Schüssel geben und salzen.
2. Knoblauch grob zerkleinern und mit den restlichen Zutaten in das Olivenöl geben. Alles gut vermischen.
3. Die Marinade über den Kürbis geben und ordentlich durchschwenken. Bei Bedarf kann man den Kürbis nun über Nacht durchziehen lassen.
4. Alles in eine Auflaufform geben und bei 200 °C ca. 25 Minuten backen.
5. Für einen Joghurt-Dip etwas Olivenöl und gehackte Minze zum Joghurt geben und gut miteinander vermischen.

1. Kürbis gründlich reinigen und Stiel großzügig abtrennen. Kürbis halbieren, entkernen und in ca. 2-3 cm dicke Spalten schneiden. In eine Schüssel geben und salzen.
2. Knoblauch grob zerkleinern und mit den restlichen Zutaten in das Olivenöl geben. Alles gut vermischen.
3. Die Marinade über den Kürbis geben und ordentlich durchschwenken. Bei Bedarf kann man den Kürbis nun über Nacht durchziehen lassen.
4. Alles in eine Auflaufform geben und bei 200 °C ca. 25 Minuten backen.
5. Für einen Joghurt-Dip etwas Olivenöl und gehackte Minze zum Joghurt geben und gut miteinander vermischen.