

kürbisschnitze

Zutaten:

- 1 Kürbis
(z.B. Butterkin, oranger Knirps, Butternut)
- Olivenöl, Salz, Pfeffer
- Knoblauch
- Rosmarin oder Salbei gehackt

Zubereitung:

- Kürbis mit der Schale in Schnitze schneiden, entkernen
- Auf ein Blech legen und würzen mit Öl, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Rosmarin oder Salbei
- Bei 200 Grad ca. 15 Minuten im Ofen backen

Die Schale kann mitgegessen werden.

Tipp: Die Schale kann bei den meisten Sorten (Oranger Knirps, Butternut) mitverarbeitet werden, somit entfällt das mühsame rüsten z.B. für Suppen.

www.auhofwagen.ch

