

Rezept der Woche

Gebackener Butternutkürbis



1 Butternut	längs halbieren, die Kerne entfernen und das Kürbisfleisch gitterförmig einschneiden.
2 Knoblauchzehen	in Scheiben schneiden und im ausgehöhlten Kürbisteil auslegen.
1 weitere Knoblauchzehe	fein hacken und mit
etwas Öl Rosmarin Salz und Pfeffer	mischen. Die Kürbishälften damit bestreichen und bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) 40 - 50 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Das Öl, das sich im ausgehöhlten Teil sammelt, alle 20 Minuten neu auf dem Kürbis verstreichen.

Serviere den Butternut als Hauptgericht mit einem Salat der Saison. Lecker!

KraftFeld Gartengemüse - Görbelheimer Mühle 1 - 61169 Friedberg

Tel. 0163 6374165 - hallo@kraftfeld-gartengemuese.de - www.kraftfeld-gartengemuese.de