



Rezept der Woche

Ofenkürbis mit Feta

500 Hokkaido-Kürbis, in 2 cm Würfeln 1 rote Zwiebel, in Spalten 1 Knoblauchzehe, gehackt 2 Zweige Rosmarin 4 Zweige Thymian	in eine Auflaufform füllen. Mit
Salz und Pfeffer 1 TL Gyrosgewürz 70 ml Gemüsebrühe 2 EL Olivenöl	würzen und alles etwas durchmischen. 15 Minuten im Backofen bei 220 Grad Ober/Unterhitze backen. Anschließend
200 g Tomaten, halbiert und gesalzen 1 Feta	auf dem Kürbisgemüse platzieren, mit etwas Olivenöl besprengen und weitere 20 Minuten backen. Eventuell am Ende kurz den Grill zuschalten, wenn man den Feta leicht gebräunt haben möchte. Mit
1 EL Kürbiskernen und Thymian	bestreuen und servieren.

Als Variation schmeckt dieses Rezept auch lecker:

- Legt frische Paprika mit in die Form
- Toppt das Gericht mit Oliven & Peperoni
- Hobelt frische Fenchelknolle hinzu
- Toppt den Feta mit Honig & Nüssen
- Streut Granatapfelkern über die Speise

Guten Appetit!

KraftFeld Gartengemüse - Görbelheimer Mühle 1 - 61169 Friedberg

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

