



Rezept der Woche

Überbackener Hokkaido mit Feta und Kräutern

1 Hokkaido, in 2 cm dicken Spalten	mit der Marinade aus
3 Knoblauchzehe 2 EL Olivenöl 1 Prise Pfeffer und Salz	rundherum bestreichen und auf ein Backblech legen. Mit
1 roten Zwiebel, in feinen Streifen 1 TL frische Kräuter, z.B. Petersilie, gehackt 250 g Feta, zerbröselt	bestreuen und bei 200 Grad ca. 30 – 35 Minuten im Ofen garen, bis der Kürbis weich und der Feta leicht gebräunt ist. Zum Servieren mit
einem Spritzer Zitronensaft	verfeinern.

Dazu passt ein Quark mit Leinöl und Ofenkartoffeln! Lecker!

KraftFeld Gartengemüse - Görbelheimer Mühle 1 - 61169 Friedberg
Tel. 0163 6374165 - hallo@kraftfeld-gartengemuese.de - www.kraftfeld-gartengemuese.de

