**Kürbis aus dem Ofen**

Hallo!

Passend zur Jahreszeit werden wir und auch Ihr, liebe Leser, von Kürbisrezepten überhäuft: überall liest und sieht man die leckersten Rezepte und kann sich gar nicht entscheiden, was man zuerst macht.

Und jetzt kommen wir auch noch mit einem Rezept daher! Verkraftet Ihr das noch? Wir hoffen!

Eigentlich ist es ja eher eine Beilage, als ein Hauptgericht. Ich habe es aber heute mit einer Kräutersauce und Salat dazu gemacht. Ideal passt es zu einem gebratenen Stück Schweine- oder Rinderfilet.

## Kürbis aus dem Ofen

Zutaten:

1 kleiner Hokkaidokürbis

4-5 Kartoffeln

Kräutersalz

getrockneter Rosmarin

Olivenöl

Kürbis halbieren, Kerne entfernen, schälen und in Spalten schneiden. Die Kartoffeln ebenfalls waschen, schälen und in Spalten schneiden. In einen Bräter (oder Backblech) etwas Olivenöl geben, Kartoffeln dazugeben, mit Kräutersalz würzen und mit Olivenöl beträufeln. Im Rohr bei 200°C 15 min garen. Dann die Kürbisspalten zugeben, großzügig mit Kräutersalz und Rosmarin würzen und nochmals Olivenöl darübergeben. Weitere 30 min. im Backofen garen. Dann die Temperatur auf 220°C erhöhen und auf Grillstufe stellen. Zirka 5-10 min. grillen, je nach Bräunungswunsch.

Wie Ihr seht ist es ein total unkompliziertes schnelles Rezept. Es brät alleine im Ofen vor sich hin und man hat Zeit den Staubsauger zu schwingen um die ganzen Kürbiskerne einzusaugen, die beim Kürbis aufschneiden in der Gegend herumgespritzt sind.