

Kürbis aus dem Ofen

Hallo!
Passend zur Jahreszeit werden wir und auch Ihr liebe
Leser die leckersten Rezepte überhaupt liest und sieht
entscheiden was man zuerst macht kann sich gar nicht
und Letzt kommen wir auch noch mit einem Rezept daher!
Verkräftet Ihr das noch? Wir hoffen!



A black roasting pan filled with roasted pumpkin and potato wedges, garnished with herbs. A wooden spoon rests in the pan. To the right, a small white bowl contains a green salad with dark seeds, and a white cup holds a creamy white sauce with a spoon.

Zutaten:
1 kleiner Hokkaidokürbis
4-5 Kartoffeln
Kräutersalz
getrockneter Rosmarin
Olivenöl

Die Kartoffeln halbieren, Kerne entfernen, schälen und in Spalten schneiden. Die Spalten in einen Bräter waschen, Backofen auf 200°C vorheizen. Die Kartoffelstücke in den Bräter geben, mit Öl bestreuen und würzen. Die Kartoffeln 30-40 min. backen, je nach Bräunungswunsch.





Wie Ihr seht ist es ein total unkompliziertes, schnelles Rezept. Es drät Salzsäure im Ofen vor sich hin und man hat Kürbiskerne einzusaugen die beim Kürbis aufschneiden in der Gegend herumgespritzt sind.