

REZEPT

Ofenkürbis

Zutaten

ca. 300 g Hokkaidokürbis

10 kleine bis mittelgroße Kartoffeln

ca. 100 g Feta

2 Handvoll Walnüsse

Rosmarin, getrocknet oder frisch

2 Esslöffel Olivenöl

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad bei Umluft vorheizen.

Wasche und schneide den Kürbis. Die Kerne und Fasern kannst

Du mit einem Löffel heraus putzen.

Die Kartoffeln schälen und vierteln. Die Kürbisstückchen und

Kartoffeln auf ein Backblech oder in eine Auflaufform geben

mit Olivenöl beträufeln. Bei 200 Grad Umluft backen.

Nach ca. 35 Minuten den Feta dazu geben und weiter backen.

Je nach Backofen ist das Essen nach ca. 40 Minuten fertig.

by Stardust and Pantries

