



# Ofen-Kürbis

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	20 Min.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

gerösteter Kürbis mit Feta

## Kürbis

- 1 kg Kürbis (z. B. Hokkaido oder Butternuss)
- 1 rote Zwiebel
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- etwas Pfeffer
- ¼ TL Knoblauchpulver
- ¼ TL mildes Paprikapulver
- ¼ TL Korianderpulver
- ¼ TL Kreuzkümmelpulver
- 150 g Feta, zerbröseln
- 50 g Pekannüsse, grob gehackt

## Anrichten

- 4 Zweige Oregano, gehackt

## Kürbis

Garraum mit Grill-Umluft auf 230 °C vorheizen.

Kürbis in ca. 5 mm breite und Zwiebel in feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Olivenöl, Salz und Gewürze bis einschließlich Kreuzkümmel begeben, sorgfältig mischen. Auf einem mit Backpapier belegten Kuchenblech verteilen und auf der mittleren Auflage 10 Minuten backen.





Kürbis sorgfältig wenden, restliche Zutaten darauf verteilen. 10 Minuten fertigbacken.

## Anrichten

---

Auf einer Platte anrichten, Oregano darüberstreuen.

## Garschritte

---

**Garraum auf 230 °C mit Grill-Umluft (vor)heizen**

**Vorheizen beendet. Gargut einschieben.**

**Grill-Umluft 230 °C während 10 Min.**

**Gargut wenden. Weiter backen.**

**Grill-Umluft 230 °C während 10 Min.**

## Tipps

---

Beim Hokkaido- und Butternusskürbis kann die Schale gegessen werden.

## Zubehör

---

Kuchenblech

