



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 Schnitze 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. Weiterbacken.

Grill-Umluft 230 °C während 10 Min.

Tipps

Beim Hokkaido- und Butternusskürbis kann die Schale gegessen werden.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

26.01.2022

