

Unsere Sortenempfehlung : Buttercup



Für 4 Personen:

- 1 Buttercup-Kürbis
- 2 Zitrone(n), ungespritzt
Knoblauch nach Bedarf
- 2 Rote Zwiebeln
Rosmarin
Salz und Pfeffer
Thymian
Petersilie
Olivenöl

Zubereitung

Den Kürbis halbieren, Kerne entfernen und in Streifen schneiden. Schale abschneiden (beim Buttercup nicht notwendig, in diesem Fall aber den Kürbis nur waschen) und auf ein Backblech oder in eine große Auflaufform geben.

Zwiebeln in schmale Streifen und die Zitronen in Achtel schneiden und beides zum Kürbis geben. Die Schale der Knoblauchzehen entfernen (wer gerne Knoblauch hat, nimmt schon 5-6 Zehen) und im Ganzen ebenfalls dazugeben. Mit gehacktem Rosmarin, Thymian und Petersilie, Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl begießen und alles gut vermengen.

Bei 180°C ca. 30 Minuten backen