

## Gebackene Kürbisspalten



Zutaten:	Zubereitung:
1 Hokkaido Kürbis	Waschen, halbieren, Kerne entfernen, schälen. In dünne Spalten schneiden.
3-4 EL Olivenöl Salz, Pfeffer, Paprikapulver ev. Rosmarin, Thymian Knoblauch	Öl mit Gewürzen und Kräutern mischen. Die Kürbisspalten mit der Marinade einpinseln, nebeneinander auf ein Backblech legen und bei 190 Grad Umluft für etwa 25-30 Minuten backen.
	Dazu passt ein Dipp aus Joghurt mit Knoblauch und etwas Zitronensaft.

