

BUCH KOCHBUCH

15% CLUB-RABATT



Rezept für 2 Personen
40 Minuten Backen

- 1 Butternuss-Kürbis (ca. 1 kg)
- 2 Knoblauchzehen
- 5 EL Olivenöl
- 20 kleine Salbeiblätter
- 30 g Parmesan
- 4 Scheiben Ciabatta
- Salz
- Pfeffer
- 200 g griechischer Joghurt (10 % Fett)

HASSELBACK-KÜRBIS

Den Kürbis längs halbieren, entkernen und schälen. Die Hälften mit den Schnittflächen nach unten auf ein Brett legen und mit einem Messer mit nicht zu dicker Klinge quer im Abstand von ca. 3 mm ein-, aber nicht durchschneiden.

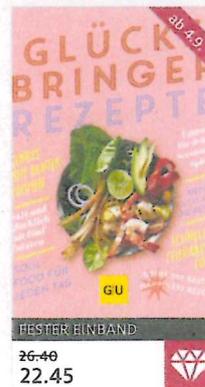
Dafür jeweils am besten zwei Holzkochlöffel rechts und links an die Längsseiten der Hälfte legen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Kürbishälften darauflegen. Den Backofen auf 180° vorheizen.

Knoblauch schälen, zum Öl pressen und beides verrühren. Salbei waschen, trocken tupfen und in einige Schnittstellen in den Kürbis stecken.

Kürbis mit zwei Dritteln des Öls bestreichen und im Ofen (Mitte) 25 Minuten backen. Inzwischen den Parmesan reiben und das Brot rundherum mit dem

restlichen Öl bestreichen. Nach der Backzeit Kürbis mit Salz und Pfeffer würzen und mit Käse bestreuen. Brot mit auf das Blech legen und alles 10–15 Minuten weiterbacken, bis der Kürbis weich und das Brot goldbraun ist. Inzwischen Joghurt mit Salz und Pfeffer würzen. Kürbis mit Brot und Joghurt servieren.



Rezept aus dem Kochbuch:

Glücksbringer Rezepte

CORA WETZSTEIN

«GU Kochen & Verwöhnen
Grundkochbücher»-Reihe,
Gräfe & Unzer, 9783833891731

