

OFENKÜRBIS ALS FONDUEBEILAGE



Beilage für 4 Personen

800 g	Hokkaidokürbis
2-3 Prisen	Fleur de sel
1/4 TL	gemahlener Zimt
1/2 TL	gemahlene Kurkuma
	Pfeffer aus der Mühle
4 EL	Olivenöl

Zubereitung

Den Backofen auf 180 ° C Umluft vorheizen.

Den Kürbis vierteln, entkernen und mit Schale in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Kürbisstücke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Mit Fleur de sel, Zimt, Kurkuma und Pfeffer würzen. Mit Olivenöl beträufeln, etwas durchmischen und auf dem Blech verteilen.

Die Kürbisstücke im Ofen etwa 30 Minuten goldbraun und bissfest backen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.

In vorgewärmten Schalen zum fertigen Käsefondue servieren.

Weitere Rezepte zum Dahinschmelzen auf
www.schweizer-chalet.de/rezepte

En Guete!

