

Ofen-Kürbis mit Backkartoffeln & Gurkensalat

Zutaten für 3 Portionen:

- ✂ ▶ ½ kleiner Hokkaido-Kürbis
- ✂ ▶ 1 rote Spitzpaprika
- ✂ ▶ 1 Pack. Ziegenfrischkäsetaler
- ✂ ▶ 5 Champignons
- ✂ ▶ 8 Salbeiblätter
- ✂ ▶ 4 Stiele Thymian
- ✂ ▶ 2 Zweig Rosmarin
- ✂ ▶ 400 g Kartoffeln
- ✂ ▶ Salz & Pfeffer
- ✂ ▶ Olivenöl
- Salatsoße:
- ✂ ▶ 1 Gurke
- ✂ ▶ 1 EL Essig
- ✂ ▶ 2 EL Öl
- ✂ ▶ Salz
- ✂ ▶ etwas Dill

Zubereitungszeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3



Zubereitung:

Gurke schälen, feinhobeln mit Essig, Öl, Salz & Dill abschmecken, kühl stellen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Hokkaido waschen, halbieren, entkernen und in fingerdicke Spalten schneiden.

Ein Backblech mit 2 EL Öl beträufeln. Spalten darauf verteilen. Champignons putzen, vierteln aufs Blech legen. Kräuter etwas zerkleinern, Thymianblättchen von

3 Stielen abzupfen & auf dem Gemüse verteilen. Salzen & Pfeffern

Paprika waschen, entkernen, in Spalten schneiden – zur Seite stellen.

Kartoffeln waschen evtl. schälen und ebenfalls fingerdicke Spalten schneiden. Auf ein separates mit Olivenöl beträufeltes Blech geben, 1 Zweig kleingehackte

Rosmarinnadeln dazugeben.

Beide Bleche für ca. 20 - 25 min. in den Ofen.

Den Kürbis 5 min. vor Ende der Backzeit mit Paprika und mit Thymian bestreute Ziegenkäsetaler belegen & gratinieren.