Scharfe Kürbisspalten vom Blech

Arbeitszeit: 20 Minuten
Backzeit: 20-30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	31 g
Kohlenhydrate	55 g
Eiweiß	09 g
Brennwert	548 kcal / 2.298 kJ

Zutaten für 4 Portionen

Kürbis:
1,5 kg Speisekürbis (z.B. Hokkaido)
80 g Butaris Butterschmalz
2 TL Meersalz
1 TL grob geschroteter Pfeffer
2 TL Koriandersamen
2 rote Chilischoten
2 EL Kräuter (z.B. Petersilie)

Dip:
400 g griechischer Joghurt
4 EL Kräuter (z.B. Petersilie)
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Schritt 1/5

Für scharfe Kürbisspalten, Kürbis, halbieren, entkernen und in ca. 3 cm dicke Spalten schneiden. In eine große Schüssel geben. Butaris Butterschmalz schmelzen, Meersalz und Pfeffer zugeben. Kürbis von allen Seiten marinieren.

Schritt 2/5

Kürbis auf einem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) für 20-30 Minuten backen.

Schritt 3/5

Für den Dip, Joghurt mit gehackten Kräutern glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 4/5

Koriandersamen etwas zerstoßen und in einer heißen Pfanne kurz rösten. Chilischoten entkernen und kleinschneiden. Kurz vor dem Ende der Backzeit den Koriander und die Chilistückchen über den Kürbis streuen und fertigbacken.

Schritt 5/5

Scharfe Kürbisspalten mit Kräutern bestreuen und mit dem Joghurt-Dip servieren.

Guten Appetit wünscht Butaris

Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.