



Gebratener Kürbis mit Lauch

Zutaten:

800 g Kürbis (z. B. Butternuss), 80 g gewürfelter Schinkenspeck, 300 g Lauch, 2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, 1 Bund Schnittlauch, 3 EL Kräuterbutter, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Currypulver

Zubereitung:

Kürbis säubern (schälen und die Kerne entfernen), das Fleisch in Spalten schneiden.

Lauch und Zwiebeln putzen und in Ringe schneiden, Knoblauchzehen pellen und in feine Streifen schneiden.

Schnittlauch in kleine Stücke schneiden.

Den Speck in der Kräuterbutter knusprig braten, Kürbisspalten und das restliche Gemüse dazugeben. Mit den Gewürzen abschmecken.

Tipp: Dazu passt ein Knoblauch-Dip!

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team

www.kuerbismeister.de