Gebackener Butternutkürbis

PORTIONEN: 4 PERSONEN

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

2 kleine Butternutkürbisse
3–4 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
5–6 Zweige frischer Thymian
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
optional: 1 TL Honig oder Ahornsirup

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butternutkürbisse gründlich waschen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden, dabei darauf achten, die Schale nicht zu durchtrennen. Die Kürbishälften mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech oder in eine große Auflaufform legen, großzügig mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehen leicht andrücken und zusammen mit den Thymianzweigen auf dem Blech verteilen. Wer es etwas süßlicher mag, gibt noch einen Hauch Honig oder Ahornsirup über den Kürbis. Im vorgeheizten Backofen etwa 40–50 Minuten backen, bis das Fruchtfleisch weich und an den Rändern schön gebräunt ist. Je nach Größe der Kürbisse kann die Backzeit etwas variieren. Vor dem Servieren mit frischem Thymian bestreuen.

Lindchen schmeckt