



Butternut-Kürbis auf Feta-Currycreme

Zutaten

(Für ca. 2 Portionen)

- 1 Butternut-Kürbis
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- 1 TL Paprikapulver

Für den Dip:

- 275 g Feta
- 200 g griechischen Joghurt (10%)
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1,5 TL Currypulver
- 2 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Den Butternut-Kürbis halbieren, die Kerne entfernen und die Schale abziehen. Die Kürbishälften vorsichtig in die Oberfläche einschneiden, dabei darauf achten, nicht vollständig durchzuschneiden.
2. In die Auflaufform legen und mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Leicht salzen und mit Paprikapulver würzen. Nun etwa 45 bis 60 Min. backen. Nach der Hälfte der Zeit nochmals 2 EL Olivenöl über die Kürbishälften gießen.
3. Für den Dip alle Zutaten in eine Schale geben und fein pürieren. Den fertigen Dip auf zwei Tellern verteilen und die Kürbishälften darauf platzieren. Optional den Kürbis noch mit etwas Chili und frischer Petersilie garnieren. Guten Appetit!

BRATREINE AUFLAUFFORM



Teile dieses Rezept gratis mit Freunden und Bekannten per WhatsApp!

REZEPT TEILEN



„Kochen, Rezepte und Inspiration“
Werde Teil unserer Facebook Gruppe!

GRUPPE BEITRETEN