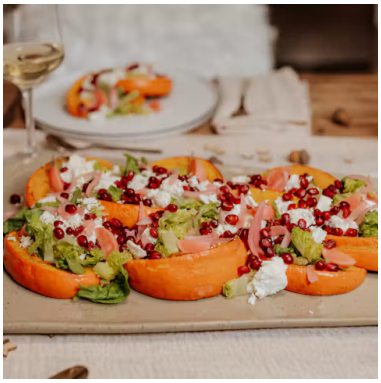


Fűszeres sütőtök fetával, gránátalmával és lilahagymával

45—55 Perc

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

2 db	Lilahagyma
	Savanyított uborkalé
1 db	Sütőtök
200 g	Fetasajt
1 db	Gránátalma
	Római saláta
	Olívaolaj
	Fehérbors, őrölt
	Tengeri só, durva szemű
	Kömény, egész

Elkészítés

1. A lilahagymát szeleteljük fel, majd tegyük egy befőttesüvegbe. Öntsük rá az uborkalevet.
2. Vágjuk a sütőtököt nagyobb, rusztikus darabokra, majd tegyük egy tepsire. Locsoljuk meg olívaolajjal, és ízesítsük sóval, fehér borssal és köménnyel.
3. Süssük 175 °C-on kb. 30 percig, attól függően, mennyire szeretnénk puhára sütni a sütőtököt.
4. Közben kockázzuk fel a fetát, vágjuk fel a salátát, a gránátalmából pedig szedjük ki a magokat.
5. A sütőtököt rendezzük el egy tálra, szórjuk meg a fetával és a többi hozzávalóval, majd tálaljuk.