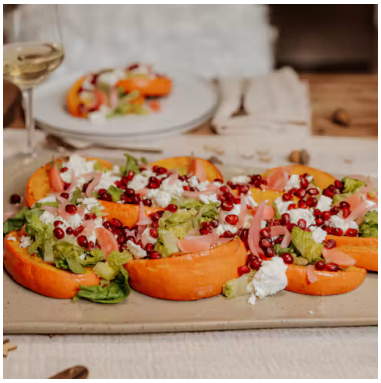


Geschmorter Kürbis mit Feta Granatapfel & eingelegten Zwiebeln

45–55 Min

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

2	Rote Zwiebeln
	Einlegefond
1	Kürbis
1 Pkg.	Feta
	Römischer Salat
	Olivenöl
	Pfeffer weiß gemahlen
	Kümmel ganz

Zubereitung

1. Rote Zwiebeln in Scheiben schneiden und in ein Einmachglas geben, Einlegefond dazugeben und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.
2. Kürbis in grobe Stücke schneiden, auf einem Backblech verteilen. Mit Olivenöl, Kotányi Meersalz, Kotányi Pfeffer weiß gemahlen und Kotányi Kümmel ganz bestreuen.
3. Bei 175 °C ca. 30 Minuten schmoren (je nach gewünschter Bissfestigkeit).
4. In der Zwischenzeit Feta und Salat schneiden sowie den Granatapfel ausklopfen.
5. Alles auf einer Platte anrichten: zuerst Salat, dann Kürbis, Feta, eingelegte Zwiebeln und Granatapfelkerne.