

Kürbiswedges mit Röstzwiebeln

40–50 Min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 185 °C vorheizen. Den Kürbis waschen, halbieren, die Kerne entfernen und in 8 etwa 4–5 cm breite Spalten schneiden.
2. In einer kleinen Schüssel das Öl mit Sweet Potato Gewürz vermengen und anschließend jedes Kürbisschnitzel mit der Mischung bestreichen. Den Kürbis auf ein Backblech legen und 15 Minuten backen, dann die Spalten wenden und weitere 15 Minuten backen.
3. Den gebackenen Kürbis auf eine Servierplatte geben und mit den gerösteten Mandeln, Limettensaft und -schale sowie den Röst Zwiebeln bestreuen. Sofort servieren.

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

1	Hokkaido-Kürbis (ca. 1,4 kg)
30 ml	Olivenöl
1 TL	Sweet Potato
30 g	Gehackte geröstete Mandeln
1	Limette
4 EL	Röstzwiebeln