

Запеченная тыква с пикантными соусами

40—60 Мин.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

2 шт.	Тыква среднего размера
6 ст л.	Оливковое масло
2 ч. л.	Соль морская
1 щепотка	4 перца
1 ч. л.	Кумин (Зира) целый
	Корица молотая

Для приготовления крем-чиза:

250 г	Маскарпоне
1 ст. л.	Лимонный сок
1 ч. л.	Кардамон молотый
2 ст. л.	Зерна граната
2 ст. л.	Жареные тыквенные семечки

Для мятного песто:

3 ст. л.	Мята нарезанная
2 ст. л.	Оливковое масло
1 ст. л.	Орехи измельченные
1 щепотка	Соль морская

Способ приготовления

1. Вымойте тыквы и разрежьте их пополам. Затем выскребите ложкой семена из половинок тыквы и нарежьте мякоть ломтиками толщиной около двух сантиметров. Тем временем разогрейте духовку до 180°C.
2. Приготовьте маринад для тыквы. Для этого смешайте оливковое масло с солью, измельченным кумином и перцем и смажьте этой смесью ломтики тыквы с помощью кулинарной кисточки. Затем выложите маринованные кусочки тыквы на противень, застеленный бумагой для выпечки. Запекайте тыкву в течение 30 минут.
3. Пока тыква запекается в духовке, приготовьте соус. Для этого смешайте маскарпоне с лимонным соком и кардамоном. Также приготовьте соус песто. Для этого смешайте измельченную мяту с орехами, оливковым маслом и солью.
4. Затем достаньте тыкву из духовки и дайте ей немного остыть. Украсьте тыкву соусами, зернами граната и обжаренными тыквенными семечками. А щепотка корицы, добавленная к блюду, сделает его вкус незабываемым. Приятного аппетита!