# Запеченная тыква с пикантными соусами

40—60 Мин.

## 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!

## 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 |