Sült tök rómaiköménnyel és kardamomos mascarponéval

40—60 Perc

Elkészítés

1 Első lépésként megmossuk a sütőtököket, és félbe vágjuk. Ezután egy kanállal kikaparjuk a magokat, a gyümölcshúst (a tök belsejét) vágjuk körülbelül két centiméter vastag szeletekre. Közben előmelegítjük a sütőt 180 °C-ra.

2 Most elkészítjünk pácot a sütőtökhöz. Ehhez összekeverjük az olívaolajat sóval, római köménnyel és borssal, majd megkenjük vele a tökszeleteket. Ezután a bepácolt tökszeleteket egy sütőpapírral bélelt tepsire tesszük, és egyenletesen elterítjük. Ezután 30 percig sütjük.

3 Amíg a sütőtök a sütőben van, elkészítjük a mascarponekrémet a mártáshoz. Ehhez összekeverjük a mascarponét a citromlével és a kardamommal. Majd a pesztót is elkészítjük: összekeverjük az apróra vágott mentát a dióval, az olívaolajjal és a sóval.

4 Ha kivettük a sütőből a sütőtököt, hagyjuk rövid ideig hűlni. Végül a mascarponekrémmel, a pestóval, a gránátalmamagokkal és a pirított tökmaggal díszítjük. Egy csipet Kotányi fahéj a tetejére, és máris a mennyekbe repít minket ez az étel.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

2 db	Hokkaido tök, közepes
6 ek	Olívaolaj
2 tk	Tengeri só, durva szemű
1 csipet	Tarkabors, egész
1 tk	Római kömény, őrölt

A sajtkrémhez

250 g	Mascarpone
1 ek	Citromlé
1 tk	Római kömény, őrölt
	Fahéj, őrölt
2 ek	Gránátalma
2 ek	Tökmag, pirított

A mentapesztóhoz

3 ek	Menta, aprított
2 ek	Olívaolaj
1 ek	Dió, aprított
1 csipet	Tengeri só, durva szemű