

## > Ofenkürbis mit Knusperkruste

Ein köstliches Ofengericht für die ersten kalten Herbsttage



### ZUTATEN:

Für 4 Personen

1,5 kg	Hokkaidokürbis
100 g	Kürbiskerne
4 EL	NATURATA Olivenöl, nativ extra
	NATURATA Atlantik Meersalz
150 g	NATURATA Weizen-Zwieback, ungesüßt
150 g	Butter, weich
2 Stiele	Thymian
2 Stiele	Rosmarin
150 g	Parmesan
1 TL	NATURATA Deutsches Steinsalz

## ZUBEREITUNG

- 1.** Hokkaidokürbis waschen, die Kerne herausnehmen und in 2x2 cm große Stücke schneiden. Die Kürbiswürfel in eine Ofenform geben und mit NATURATA Olivenöl beträufeln und mit NATURATA Meersalz würzen.
- 2.** Den NATURATA Zwieback in einem Mixer zu feinen Bröseln verarbeiten. Thymian und Rosmarin fein hacken. Parmesan reiben. Zwieback, Butter, Parmesan und NATURATA Steinsalz in eine Schüssel geben und zu feinen Bröseln verkneten.
- 3.** Gehackte Kräuter und Kürbiskerne hinzufügen und mit den Bröseln vermengen. Die Brösel über die gewürzten Kürbiswürfel geben. Das Ganze im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Ober-/ Unterhitze goldbraun backen.

<b>Zubereitungszeit:</b>	30 Minuten
<b>Backzeit:</b>	40 Minuten
<b>Temperatur:</b>	175 °C Ober-/Unterhitze