Rezept

Honigkürbis vom Blech

Ein Rezept von Honigkürbis vom Blech, am 29.04.2024

Zutaten

1	Hokkaido-Kürbis (ca. 1 kg)
5 EL	Olivenöl
	Pfeffer
100 g	Frühstücksspeck in Scheiben
1	Knoblauchzehe
1 TL	Apfelessig
800 g	Kartoffeln
	Salz
1 EL	getrockneter Majoran
2	große Zwiebeln
1 EL	flüssiger Honig
200 g	Kräuterquark (Kühlregal)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Kürbis gründlich waschen, vierteln und die Kerne herauskratzen. Das Fruchtfleisch in 1 cm dicke Streifen schneiden. Die Kartoffeln gründlich waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

2. Das Öl mit 1 TL Salz, Pfeffer und Majoran verrühren. Kürbis, Kartoffeln und Würzöl auf der Fettpfanne des Backofens vermengen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 45 Min. backen.

3. Die Speckscheiben dritteln. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln in dünne Spalten schneiden, Knoblauch fein hacken. Honig, Essig und Knoblauch verrühren. Nach 25 Min. Zwiebeln und Speck auf Kartoffeln und Kürbis verteilen. Kürbisspalten mit der Honigmischung bestreichen und fertig backen. Dabei 1- bis 2-mal vorsichtig wenden. Honigkürbis und Kräuterquark anrichten.