Rezept

Kürbis mit Thymianbutter

Ein Rezept von Kürbis mit Thymianbutter, am 29.04.2024

Zutaten

1	Hokkaido-Kürbis (kg)
	Salz
1 Bund	Frühlingszwiebeln
5-6 Stiele	glatte Petersilie
1	Knoblauchzehe
3 EL	Olivenöl
	Pfeffer
100 g	Kirschtomaten
5-6 Stiele	Thymian
100 g	weiche Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Kürbis waschen, vierteln und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in 1,5 cm breite Spalten schneiden.

2. Kürbisspalten auf ein Backblech legen, das Öl darüberträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gründlich mischen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) 20 Min. garen. Dabei einmal wenden.

3. Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in Ringe schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Kräuter waschen, trocken schütteln, abzupfen und hacken. Knoblauch schälen und zur weichen Butter pressen. Kräuter unterrühren. Kräuterbutter mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Frühlingszwiebeln und Tomaten zum Kürbis geben, 150 ml Wasser zugießen und 15 Min. weitergaren. Kräuterbutter unter das Kürbisgemüse heben. Dazu schmeckt Kartoffelpüree oder Fladenbrot.