

Krewelshof

Natur Genuss Lebenslust
HOFMARKT | CAFÉ BISTRO | FEIERN

krewelshof.de

Einfacher Mandarin

R E Z E P T I D E E

Zutaten

für 4 Personen

- 2 - 3 kleine Kürbisse (Mandarin, Table Gold)
- Butter
- Salz und Pfeffer
- Kräuter nach Wahl



Kürbisse waschen, auf ein Rost im Backofen legen und 30 bis 40 min. bei 200 °C backen.

Mit einem spitzen Messer am Deckel prüfen, ob das Fruchtfleisch weich ist, eventuell 5 - 10 min. länger backen.

Den Kürbis halbieren, die Kerne entfernen und auf Tellern anrichten. Etwas Butter auf dem heißen Fruchtfleisch schmelzen lassen und je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern wie Rosmarin oder Petersilie würzen. Dazu schmeckt Schmand oder Crème fraîche. Das Fruchtfleisch wird mit einem Teelöffel aus der Schale gelöffelt.