

# Krewelshof

Natur Genuss Lebenslust  
HOFMARKT | CAFÉ BISTRO | FEIERN

[krewelshof.de](http://krewelshof.de)

# Scharfer Butternut

R E Z E P T I D E E

## Zutaten

für 4 Personen

- 1 Butternuss-Kürbis (Ersatzweise Hokkaido)
- 1/2 Tl. Fenchelsamen
- 2 Tl. Koriandersamen
- 2 getr. Chillischoten
- 1 Tl Salz
- 1 Tl. Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Tl Oregano
- Olivenöl



Den Kürbis waschen und halbieren, von dem faserigen Teil und den Kernen befreien. Bei Butternuss oder Hokkaido ist kein Schälen nötig.

Dann das Fruchtfleisch längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einem Mörser Fenchel, Koriander, Chili, Salz + Pfeffer und Oregano zerstoßen und mit dem kleingehackten Knoblauch gut vermischen.

Olivenöl zufügen und gleichmäßig die Kürbisstücke mit der Würzpaste einreiben.

Die Stücke nun in eine Auflaufform geben und bei 200°C, 30 - 40 Min. im Ofen backen bis der Kürbis weich ist.