Kürbis-Wedges mit Walnuß-Ahornsirup bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

800 gr Hokkaido Kürbis, 50 gr Walnüsse, 100 ml Ahornsirup, 2 Esslöffel Senf, 2 Esslöffel Zitronensaft, Salz, Zucker, Cayennepfeffer, glatte Petersilie, Olivenöl.

Die Vorbereitungen:

Den Kürbis mit Wasser abspülen, entkernen und in Spalten schneiden. Er braucht NICHT geschält zu werden, die Schale ist eßbar. Die Walnüsse grob hacken. Petersilie hacken. Backofen auf 200° C vorheizen.

Die Zubereitung:

Die Kürbis-Spalten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen und mit Salz, Zucker und Cayennepfeffer bestreuen. Vorsicht mit dem Cayenne, lieber zuwenig als zuviel. Dann mit Olivenöl beträufeln und im unteren Drittel des Ofens ca. 25 Minuten backen.
Parallel die Walnüsse in einer ungefetteten Pfanne trocken anrösten, bis sie etwas Farbe haben. Währenddessen Ahornsirup mit Senf und Zitronensaft glatt rühren und zum Schluss die Walnüsse und die Petersilie hinzugeben.
Bon Appetit!