



Butternusskürbis mit pikanter Zimtkruste

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kleiner Butternusskürbis
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 3 kleine Zwiebeln
- 50 g Mandelblättchen
- 3 EL Zucker
- 1 TL Cassia-Zimt
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- Meersalz
- Pfeffer schwarz, aus der Mühle

Den Ofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorwärmen.

Zubereitung:

Den Butternut-Kürbis waschen und der Breite nach (nicht Länge) halbieren. Kerne und Fasern auskratzen, dann weiter in insgesamt 4 Scheiben schneiden.

Kürbisscheiben auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Backblech legen. Jede Scheibe mit etwas Sonnenblumenöl bestreichen und für 15 Minuten bei 190°C backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann die Kürbisschale entfernen und die Scheiben wieder auf das Backblech legen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne, ohne Fett, leicht rösten und anschließend herausnehmen.

Die Zwiebeln vierteln und in dünne Scheiben schneiden. 2 EL Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.

Zucker, Cassia-Zimt und Cayenne zu den Zwiebeln geben und unter Rühren karamellisieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die gerösteten Mandelblättchen untermischen

Kürbisscheiben leicht salzen und pfeffern und die Zwiebel-Mandel-Masse auf dem Kürbis verteilen. Bei 190 °C für ca. 15 Minuten im Ofen backen und danach sofort servieren.

zugeben und kurz erwärmen. Die Kürbisscheiben salzen/pfeffern, mit der Masse überziehen und dann im Ofen backen.