

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Gebackener Kürbis mit Ofenkartoffeln

**Zutaten:** 1 Hokkaido-Kürbis, Olivenöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer, Kartoffeln, Rosmarin

**Zubereitung:** Den Hokkaidokürbis in ca. 3 cm breite Spalten schneiden und auf einem eingeeöltem Backblech nah bei einander auslegen. Mit Olivenöl begießen, mit gehacktem Knoblauch bestreuen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln mit Schale waschen und halbieren. In einer Schüssel mit Öl, Knobi, Salz, Pfeffer und Rosmarin-Nadeln durchmengen und auf ein eingeeöltes Backblech mit der Schnittfläche nach unten legen. Nochmals von oben salzen.

Die Kartoffeln und der Kürbis werden im Ofen bei 180 Grad ca. 20-30 Minuten gebacken.

Kartoffeln brauchen etwas länger als Kürbis, daher kleine Kartoffeln auswählen, oder den Kürbis etwas später in den Ofen schieben.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com), Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)