

Butternut Kürbis aus dem Ofen.

🕒 **30 Min.** 🍴 **mittel**
Zubereitungszeit Aufwand
+ 50 Min. Backzeit

Zutaten für: 4 Portionen

2	kleine Butternut-Kürbisse (à ca. 750 g)
2	Knoblauchzehen
2	Zwiebeln
800 g	Naturgut Bio Tomaten, passiert
2 TL	PENNY Paprikapulver, rosenscharf
4 EL	PENNY Olivenöl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
1 TL	Zucker
8	Lorbeerblätter
2 EL	PENNY Waldhonig
1 Prise	PENNY Paprikapulver, edelsüß
200 g	Feta
evtl.	Dill zum Garnieren

Zubereitung:

- 1 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kürbisse schälen, halbieren, entkernen. Kürbishälften mit den Innenseiten nach unten auf ein Brett legen. Im Abstand von ca. 4 mm je tief ein-, aber nicht durchschneiden.
- 2 Knoblauch und Zwiebeln schälen. Knoblauch hacken, Zwiebeln in Streifen schneiden. Passierte Tomaten mit scharfem Paprikapulver, 2 EL Öl und Knoblauch vermischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Sauce auf einem tiefen Backblech verteilen. Zwiebelstreifen daraufstreuen. Kürbishälften mit den Innenseiten nach unten auf die Tomatensauce legen. Je 2 Lorbeerblätter in die Schlitz der Hälften stecken. Kürbisse mit übrigem Öl beträufeln, mit Alufolie bedecken und im Ofen ca. 25 Min. backen.
- 3
- 4 Folie entfernen, Kürbisse mit Honig beträufeln, mit süßem Paprikapulver bestäuben und ca. weitere 25 Min. backen. Kürbisse aus dem Ofen nehmen. Feta darüberbröckeln. Nach Belieben mit Dillspitzen garnieren.