

Gebackener Butternut-Kürbis mit Honigtomaten

Zutaten für 2 Personen:

- 180 g Looye Honigtomaten
- 1 EL Olivenöl
- 4 Zweige frischen Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 1/2 Zitrone
- 4 Zehen Knoblauch
- 1 EL Honig
- 50 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Butternutkürbis

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Butternutkürbis halbieren und Kerne entfernen. Die Hälften mit der Schnittseite auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Olivenöl bestreichen und 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Abkühlen lassen.

Blättchen vom Thymian und Rosmarin abstreifen und grob hacken. Schale der Zitrone raspeln. Knoblauch abziehen und pressen.

Die Butter in einem Topf schmelzen und mit Honig, Zitronenabrieb, Rosmarin, Thymian und Knoblauch vermengen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Schale der abgekühlten Kürbishälften mit einem Sparschäler vorsichtig entfernen. Anschließend mit einem scharfen Messer ca. 3 mm dünne Scheiben, fächerartig in den Kürbis schneiden. Achtung, den Kürbis nicht komplett durchschneiden. Die eingeschnittenen Kürbishälften mit der Hälfte der Kräuterbutter bestreichen und 10 Minuten im Ofen backen. Anschließend die Honigtomaten zu den Kürbishälften auf das Backblech legen, die restliche Kräuterbutter über den Kürbis und die Tomaten verteilen und weitere 10 Minuten rösten.

*Guten
Appetit!*

