

Ofenkürbis

Neulich durfte ich Gast auf einer wunder-wunder-wunderschönen Hochzeit sein! Es war eine ganz toller Tag, in einer ganz tollen Location und zur Krönung gab es auch noch ganz tolles Essen! Es wurde gegrillt und es gab eine ganze Menge vegetarischer Salate, Dips und gegrilltes Gemüse. Ich war begeistert vom gegrillten Kürbis, den ich zusammen mit einem [Basilikumpesto](#) gegessen habe. Ich fand diese Kombination so spektakulär, dass ich den ganzen Abend immer wieder am Grillbuffet vorbeigeschlichen bin, um mir noch so ein Kürbisteil in den Mund zu schieben. Seit diesem Tag denke ich ständig an Kürbisspalten aus dem Ofen und dazu Basilikumpesto. Nun war es endlich an der Zeit ihn zu machen. Und ich bin immer noch ganz hin und weg. So simpel und so gut!

Zutaten

- 1 - Hokkaidokürbis
- 3 EL - Olivenöl
- - Salz

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.
2. Den Kürbis waschen, vierteln und die Kerne entfernen. Anschließend in fingerdicke Streifen schneiden.
3. Die Kürbissstreifen auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Backblech legen und mit dem Olivenöl beträufeln. Das Salz gleichmäßig über den Kürbis streuen.
4. Im Backofen für ca. 30 Minuten backen und mit Basilikumpesto servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia