



## Röstkürbis

500-800g Hokkaidokürbis	Waschen, vierteln, entkernen in daumendicke Spalten schneiden und in eine Auflaufform geben.
2 Zweige Thymian	Waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und über den Kürbis geben
50ml Olivenöl oder Rapsöl ¼ TL gem. Nelken	Verrühren und mit dem Thymian unter den Kürbis mischen
100g zerbröselter Fetakäse 50g Semmelbrösel	Vermischen und den Kürbis damit bestreuen.
	Im Ofen bei 180°C Ober-Unterhitze oder 160°C Umluft ca. 40 Min. backen, bis der Kürbis weich ist.

Dazu schmeckt dieser Dipp richtig gut:

## Kräuterdipp