

Gebratener Kürbis

Zutaten:

- 1,2 kg Hokkaidokürbis
- Meersalz
- 2-3 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle
- Kräutersalz
- 3-4 EL gehackte Petersilie
- Saft einer ½ Zitrone

Zubereitung:

1. Kürbis entkernen und in kleine Würfel schneiden (2 cm)
2. Leicht salzen und Saft ziehen lassen, die Würfel anschließend trocken tupfen.
3. Knoblauch in feine Scheiben schneiden
4. Olivenöl in Topf oder Pfanne erhitzen und Knoblauch darin kurz anbraten (darf keine Farbe annehmen).
5. Kürbiswürfel dazugeben und unter Rühren anbraten bis er Farbe annimmt (mittlere Hitze).
6. Petersilie dazugeben, pfeffern und mit Kräutersalz würzen, kurz mitbraten
7. In eine Schüssel geben und mit Zitronensaft beträufeln.