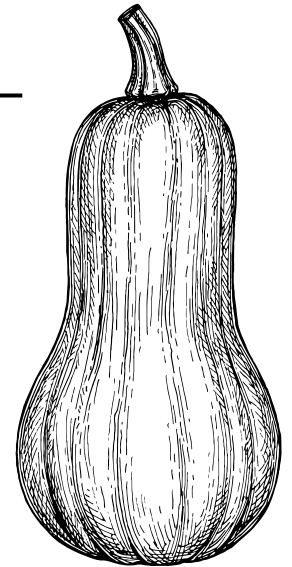


Gebackener Kürbis mit Kardamom, Limette und Chili

Zutaten für 6 Personen:

1 mittelgroßer Butternusskürbis (ca. 900 g)
2 Limetten
100 g griechischer Naturjogurt
4 EL Olivenöl
30 g Tahini (Sesampaste)
1 grüne Chilischote, in dünne Ringe geschnitten
10 g Korianderblätter
2 EL Kardamomkapseln
1 TL gemalener Piment
Salz



Zubereitung

Den Backofen auf 210° C vorheizen. Die Limette schälen - so dass auch die weiße Innenhaut entfernt wird - dann der Länge nach vierteln und jedes Viertel in 1-2 mm dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Mit etwas Salz bestreuen, mit 1 EL Olivenöl beträufeln, vermischen und beiseitestellen.

Butternusskürbis längs halbieren, Samen herauskratzen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und nebeneinander auf einem Blech ausbreiten.

Die Kardamomkapseln im Mörser aufbrechen, die Samen auslösen, die Kapseln wegwerfen und die Samen grob zerstoßen. In einer kleiner Schlüssel zusammen mit dem Piment und den 3 EL Öl verrühren und die Kürbisspalten damit bestreichen. Diese mit etwas Salz bestreuen und 15 Minuten im Ofen backen, bis sie gar sind.

In der Zwischenzeit den Jogurt mit der Sesampaste, dem Limettensaft, 2 EL Wasser und einer Prise Salz verrühren.

Zum Servieren die abgekühlten Kürbisspalten auf einer Platte anordnen und mit der Jogurtsauce beträufeln. Die Limettenscheiben samt Marinierflüssigkeit darauf verteilen, mit den Chiliringen und den Korianderblättern garnieren und servieren.

