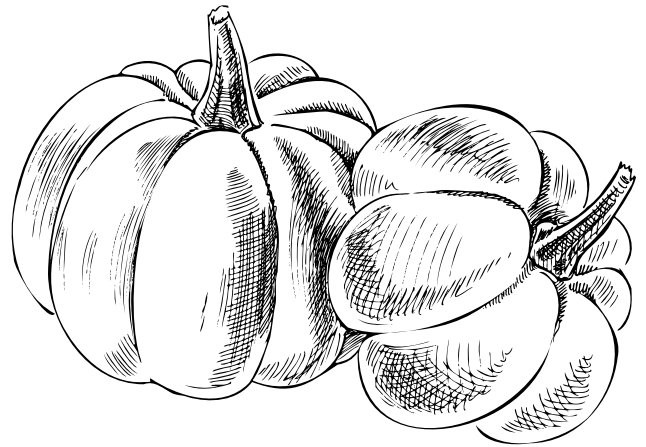


Gebackener Kürbis mit Zitronen-Kräuter-Kruste

Zutaten für 4 Personen:

1 mittelgroßer Kürbis (ca. 700 g)
50 g Parmesan, gerieben
20 g Semmelbrösel
60 ml Olivenöl
120 g Sauerrahm
6 EL fein gehackte Petersilie
2,5 TL fein gehackter Thymian
Abgeriebene Schale von 2 großen Bio-Zitronen
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 EL gehackter Dill
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Den Backofen auf 190° C vorheizen. Den Kürbis in 1 cm dicke Scheiben schneiden und nebeneinander auf einem Blech ausbreiten.

Für die Kräuterkruste den Parmesan mit den Semmelbröseln, der Petersilie, dem Thymian, der Hälfte der abgeriebenen Zitronenschale, dem Knoblauch, einer winzigen Menge Salz und etwas Pfeffer in einer kleinen Schüssel vermischen.

Die Kürbisspalten großzügig mit Olivenöl einpinseln und mit der Krustenmischung bestreuen; darauf achten, dass die Spalten jeweils mit einer mehreren Millimeter dicken Schicht bedeckt sind. Die Mischung sanft andrücken und anschließend 30 Minuten im Ofen backen, bis der Kürbis gar ist.

Den Sauerrahm mit dem Dill, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Die fertigen Kürbisspalten mit dem restlichen Zitronenschalenabrieb bestreuen und warm servieren, den Sauerrahm separat dazu reichen.

