

Kürbis im Ofen

Ofenkürbis einfach und schnell selber machen - Leckerer herzhafter Kürbis aus dem Backofen mit leckerem Dip. So gelingen die Kürbisspalten garantiert.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Kürbisspalten:

etwa 1 ½ kg Hokkaido-Kürbis
6 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl
1 TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
½ gestr. TL gemahlener Zimt
2 Zweige Rosmarin
1 EL Sesamsamen

Mayonnaise:

150 g Dr. Oetker Creme VEGA
2 TL Senf
1 EL Zitronensaft
1 EL Agavendicksaft
125 ml Speiseöl, z. B. Rapsöl
Salz
Pfeffer
2 Zweige Estragon

Wie bereite ich einfache Kürbisspalten aus dem Backofen zu?:

1 Vorbereiten:

Backofen mit dem Backblech vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Kürbisspalten vorbereiten und marinieren:

Kürbis waschen, in etwa 2,5 cm dicke Spalten schneiden, Kerne entfernen. Öl mit Salz, Pfeffer und Zimt verrühren. Mit den Kürbisspalten vermengen, auf das vorgeheizte Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte
Garzeit: 25 - 30 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Inzwischen den Rosmarin hacken. **10 Min. vor Ende der Garzeit** den gehackten Rosmarin und den Sesam über die Kürbisspalten verteilen und weitergaren.

4 **Mayonnaise zubereiten:**

Crème VEGA, Senf, Zitronensaft und Agavendicksaft in einen Rührbecher geben. Das Ganze mit dem Pürierstab pürieren, dabei das Öl in einem dünnen Strahl nach und nach dazulaufen lassen, **bis eine Bindung** entsteht. Mit Salz, Pfeffer abschmecken. Estragon fein hacken und unterrühren. Kürbis aus dem Ofen mit der Mayonnaise servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der gebackene Kürbis schmeckt warm und kalt.
- [Hier](#) gibt es viele weitere Tipps & Tricks zum Kürbis.
- Statt Estragon Schnittlauchröllchen unter die Mayonnaise heben.

