

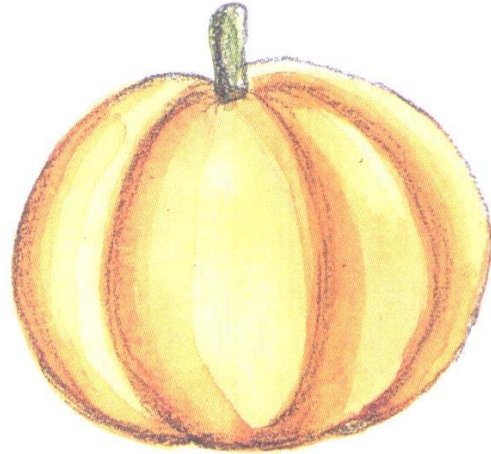
BRATKÜRBIS

aus dem Backrohr







Für jede Person solltest du 300 - 400 g Kürbis (mit Schale, aber ohne Kerne) rechnen. Am besten schmecken die Stücke von den großen gelben "Bratkürbissen" !

Du brauchst:

Kürbis im Ganzen
oder
Kürbisstücke vom Markt
Alufolie
Zucker, Zimt, etwas Butter



So wird´s gemacht:

-  Schneide den Kürbis in Stücke oder spüle und trockne die gekauften Stücke ab.
-  Nimm ein ausreichend großes Stück Alufolie. Setze das Kürbisstück darauf, bestreue es mit Zucker und einer Prise Zimt. Auch ein Butterflöckchen oder zwei können nicht schaden !
-  Schließe die Folie über dem Kürbis, indem du die Enden zusammendrückst.
-  Lege nun die Kürbispäckchen auf ein Backblech und schiebe es ins Backrohr.
-  Nach 30 Minuten nehmen wir die Kürbisstücke wieder heraus und schieben sie auf einen Teller (Vorsicht: heiß!). Sie sollten jetzt weich und cremig sein.
-  Serviere den Bratkürbis am besten noch in der verschlossenen Folie. Mit einem Löffel kann der Schmaus beginnen.

