

## **Delicata-Kürbis aus dem Ofen mit Basilikum/Knoblauch**

Ein Rezept von Esther Kern

### **Zutaten:**

(für 4 Personen)

- 1 kleiner Kürbis (z.B. «Delicata»)
- 80 g weiche Butter (oder für die vegane Variante: 6 bis 8 EL Olivenöl)
- 1/4 TL Salz
- nach Belieben gehackte Knoblauchzehen, gehackter Basilikum

### **Zubereitung:**

Den Kürbis halbieren und die Kerne\* entfernen. Butter/Öl mit Salz und weiteren Zutaten vermischen. Dann in die beiden Kürbishälften geben. Die Schnittflächen mit etwas Butter/Öl bestreichen.

Die Kürbishälften im Ofen bei 190 Grad rund 40 Minuten garen.

\*Die Kerne kann man im Ofen mit etwas Öl und Salz rösten. Einfach auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und rösten, bis sie schön angebräunt sind.