



TIPP:
Die Kürbisspalten mit Olivenöl bei 180 °C im Backofen für ca. 20 Minuten backen.

GEBACKENE KÜRBISSPALTEN MIT SCHINKEN

Honigschwarzbrot in Scheiben
Butter
Ein kleiner Hokkaidokürbis
Kürbiskerne
Geräucherter Schinken in Scheiben
Salz und Pfeffer
Olivenöl

ZUBEREITUNG:

Schritt 1

Schneide die ein Viertel aus dem Kürbis aus und entferne die Schale. Jetzt kannst Du das Stückchen in kleine Spalten schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Überträufle die Spalten mit Olivenöl, würze sie mit Salz und Pfeffer und backe diese nun bei 180 °C für circa 20 Minuten bei Umluft im Backofen.

Schritt 2

Bestreiche die Scheiben vom Honigschwarzbrot mit Butter und streue ein paar Kürbiskerne drauf.

Schritt 3

Rolle die Schinkenscheiben auf und lege Sie auf die Brot-Scheiben.

Schritt 4

Jetzt kommen die Kürbisspalten direkt aus dem Ofen auf die bereits belegten Brot-Scheiben. Noch schnell ein paar Kürbiskerne oben drauf und vielleicht noch einmal mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
Fertig !