

Kürbisbirnen

Die Zeit ist reif.
Kürbis küsst Birne und verschmilzt mit ihr
zu einer fruchtigen Herbstsymbiose.
Ein frecher Begleiter oder ein kecker Single.

Zutaten

400 g Kürbis
2 Birnen, säuerlich
1 Zwiebel, rot
3-4 EL Olivenöl
Rosmarin
Chiliflocken
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Etwa 15 Minuten + 30 Minuten backen

- 1 Kürbis je nach Sorte schälen, mit einem Löffel Kerne entfernen, anschliessend in Schiffchen schneiden. Die Birnen waschen und vierteln, Zwiebel achteln.
- 2 Olivenöl, grob gehackten Rosmarin, Chiliflocken, Salz und Pfeffer vermengen. Kürbis, Birne und Zwiebel darunter-mischen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen. Für ca. 30 Minuten bei 180°C im Ofen backen.

Tipp

Für die herzhaftere Variante Kürbisschiffchen vor dem Backen mit je 1 Specktranche ummanteln.

