

## Kürbis-Paprika-Gemüse

Zutaten für 4-6 Portionen als Beilage:

etwa 300 g Hokkaido-Kürbis  
2 El Olivenöl  
Je 1 Zweig Thymian, Rosmarin  
Salz, Pfeffer, 1 Tl Honig  
½ Tl Korianderkörner  
wenig getrocknete Chilischote z.B. Pul Biber  
2 El Olivenöl  
je 2 rote und gelbe Paprikaschoten  
2 Schalotten  
½ Handvoll Petersilie

### Zubereitung:

1. Kürbis waschen, putzen und in Stücke/Würfel (etwa 1 ½ cm) schneiden.
2. Vorbereiteten Kürbis mit Olivenöl, gehacktem Rosmarin, Thymianblättchen, zerstoßenen Korianderkörnern und Chilischote vermischen.  
Mit Salz, Pfeffer und Honig würzen.  
10-15 Minuten ziehen lassen.
3. Backofen auf 180-200° C (Heißluft) vorheizen.
4. Kürbis auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und mit Alufolie zudecken.
5. Im heißen Backofen etwa 15 Minuten backen.  
Dann die Folie entfernen und 20 bis 25 Minuten weiterbacken bis die Kürbiswürfel goldbraun und weich gegart sind.
6. Paprikaschoten vierteln (Schnitte in den Vertiefungen führen), Stiele und Kerne entfernen.  
Die Paprikastücke, je nach Größe halbieren oder vierteln.
7. Schalotten schälen und längs in feine Streifen schneiden.
8. Olivenöl in einem Topf erhitzen.  
Paprikastücke und Schalottenstreifen kurz anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.  
Wenig Wasser zugeben und das Gemüse abgedeckt etwa 15 bis 20 Minuten weich dünsten.
9. Gebackene Kürbisstücke und Paprikagemüse vermischen – dabei den Kürbis etwas „cremig-weich“ zerdrücken.  
Abschmecken und fein geschnittene Petersilie zugeben.