

Kürbisspalten mit Zitronen-Kräuter-Kruste

Zutaten für ca. 4 Portionen:

800 g Muskatkürbis
50 g geriebener Parmesan
40 g Panko (asiatisches Paniermehl aus Brotkrumen)
oder Semmelbrösel
Handvoll fein geschnittene Petersilie
1 Tl fein gehackte Thymianblättchen
feiner Abrieb von 1 Zitrone
1 fein geschnittene Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer, Zucker
2-3 El Olivenöl
200 g Sauerrahm
1 El fein geschnittener Dill

Vorbereitung:

Kürbis entsprechend vorbereiten, die Schale abschneiden und in 1 cm dicke Spalten schneiden.

Zubereitung:

1. Kürbisspalten flach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
Backofen auf 180 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Kräuterkruste:
Parmesan, Panko-Brösel, Petersilie, Thymian, die Hälfte der abgeriebenen Zitronenschale und Knoblauch in einer kleinen Schüssel vermischen.
Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Kürbisspalten mit Olivenöl einpinseln und mit der Krustenmischung bestreuen.
Die Spalten jeweils mit einer mehreren Millimeter dicken Schicht Kruste bedecken.
Mischung sanft andrücken.
4. Blech in den Ofen schieben und die Kürbisspalten etwa 20-25 Minuten backen.
Falls die Kruste zu stark bräunt, mit etwas Aluminiumfolie abdecken.
5. Sauerrahm mit Dill verrühren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen.
6. Fertige Kürbisspalten mit der restlichen Zitronenschale bestreuen und warm servieren.
Sauerrahm separat dazu anrichten.