

Ofenkürbis mit Kartoffeln und Äpfeln

Majoran

Für 4 Personen:

850g Hokkaido-Kürbis

Kürbis waschen, halbieren und entkernen.

600g Kartoffeln,
festkochend

Kartoffeln waschen und schälen.

4 kleine Äpfel

Äpfel vierteln, entkernen.

6 Stiele Majoran

Majoran waschen und trocken schütteln.

3 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

20 g Kürbiskerne

0.5 Bund Schnittlauch

250g Sauerrahm

2 TL geriebener

Meerrettich

1-2 TL Honig

Schnittlauch fein schneiden. Mit Meerrettich und Honig mischen, Sauerrahm darunterziehen.

Kartoffeln mit ein Teil des Öles, Salz und Pfeffer mischen. Auf ein Backblech geben
Im heissen Backofen (200°) ca 40 Min garen.

Kürbis und Äpfel mit dem Rest des Öles, Salz und Pfeffer mischen.

Mit Kürbiskernen und Majoran nach ca 20 Min dazugeben und weitergaren.

Gemüse zwischendurch wenden.

Gemüse aus dem Ofen nehmen und mit der Sauerrahmsauce servieren.