



Perle di Calabria

[www.perledicalabria.com](http://www.perledicalabria.com)



Perle Di Calabria



perledicalabria\_it

## Zuckerkürbis mit Ricottaflocken



Um das Kürbisgratin mit geräucherten Ricottaflocken zuzubereiten, reinigen Sie zunächst den Kürbis: vierteln Sie ihn und entfernen Sie mit Hilfe eines Messers die Kerne und inneren Fäden

Anschließend entfernen Sie die Außenhaut.

Das Fruchtfleisch in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf einer mit Backpapier auf ein Blech anrichten.

Legen Sie jede Scheibe so, dass sie die anderen nicht überlappt, um ein homogenes Garen zu fördern.

Den Kürbis mit Olivenöl, Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.

Würzen Sie den Kürbis zusätzlich, indem Sie einige Zweige Rosmarin hinzufügen.

Backen Sie ihn in einem vorgeheizten Ofen bei 200 ° C für 30 Minuten (wenn Sie den Umluftofen verwenden, backen Sie ihn 20 Minuten lang bei 180 °).

Am Ende des Garvorgangs muss es eine leicht goldene Farbe haben.

Nach dem Backen die Rosmarinzweige entfernen und die geräucherten Ricottaflocken darüber reiben. Nun wieder 3 Minuten im Grillmodus backen.

Danach sofort servieren.

Produkte sind in unserem Online Shop erhältlich.