

Gerösteter Butternut Kürbis auf Labneh



Zutaten für 2 Portionen

Labneh

500g griech. Joghurt

Zitronensaft

Olivenöl

1 Gurke

Minze

Petersilie

80g Kalamata Oliven

1 kleiner Butternut Kürbis

60 ml Olivenöl

1 Knoblauchzehe

1 TL getr. Thymian

3/4 TL geräuchertes Paprikapulver

1/4 TL Cumin

Sumac

Joghurt in ein, mit einem dünnen Tuch ausgelegtes Sieb geben, dieses in eine Schüssel stellen und über Nacht abtropfen lassen. Mit Salz, etwas Zitronensaft und Olivenöl glattrühren.

Backofen auf 220°C vorheizen. Butternut schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch von der Schale befreien und sehr fein hacken. Die Kürbiswürfel in einer Schüssel mit Olivenöl, Knoblauch, Thymian, Paprikapulver und Cumin gut mischen. Auf einem, mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und dieses für 30 bis 40 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Labneh auf einen Teller oder eine Platte streichen. Gurke würfeln, Oliven, Minze und Petersilie hacken und auf dem Labneh verteilen. Die Kürbiswürfel aus dem Hof über den angerichteten Teller geben und mit Sumac und weiteren Kräutern bestreut servieren!

Guten Appetit!

Stautenhof
MEIN BIOHOF