

A photograph of a white plate filled with roasted pumpkin slices topped with a golden-brown breadcrumb and cheese mixture. The plate is set on a rustic wooden table with a white cloth and a knife nearby. The title text is overlaid on the image.

Im Ofen gerösteter Kürbis mit Parmesan- Semmelbrösel

Herbstzeit ist Kürbiszeit. Mit einem Kürbis, LAND-LEBEN Semmelbrösel und Parmesan kann man ein einfaches, schnelles und vor allem köstliches Gericht zaubern. Wir lieben den im Ofen gerösteten Kürbis mit Parmesan-Semmelbrösel vor allem als schnelles Feierabendgericht.

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten:

- 1 Hokkaidokürbis
- 2 EL Olivenöl
- 30 g LAND-LEBEN Semmelbrösel
- 60 g Parmesan
- 2 EL Rosmarin
- Salz

- Pfeffer

Zubereitung:

- Das Backrohr auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Den Kürbis waschen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen.
- Die Kürbishälften in ca. 0,5cm dicke Spalten schneiden.
- Die Kürbisspalten auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit Olivenöl bepinseln.
- Den Parmesan reiben.
- Die LAND-LEBEN Semmelbrösel, den geriebenen Parmesan, den Rosmarin sowie Salz und Pfeffer vermischen. Diese Mischung über den mit Öl bepinselten Kürbisspalten verteilen.
- Die Kürbisspalten circa 20 backen. Der Kürbis muss gar sein und der Parmesan goldbraun. **TIPP:** Zum im Ofen gerösteten Kürbis mit Parmesan-Semmelbrösel passt gut ein frischer Salat.

www.land-leben.com