



Ofenkürbis mit Feta und extra Crunch (NicNac's Sourcream)

ZUTATEN

1 kleiner Hokkaido
1-2 Knoblauchzehen
1/4 Bund Basilikum
1/4 Bund Petersilie
2-3 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
100 g Feta
100 g NicNac's Sour Cream

ZUBEREITUNG

Den Kürbis waschen, entkernen und in Spalten schneiden.
Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Den Kürbis mit Knoblauch, Öl und den gehackten Kräutern in einer Auflaufform vermengen.
Mit Salz und Pfeffer würzen und den Feta darüber zerkrümeln.
Den Kürbis mit Feta im vorgeheizten Backofen bei 175°C Heißluft für rund 25 Minuten backen, bis der Kürbis gar ist und der Feta goldbraun und knusprig.
Nic Nacs grob hacken. Den Kürbis mit Feta und Nic Nacs garniert servieren.

