

# Butternut Kürbis aus dem Backofen

Butternut Kürbisse sind äußerst lecker ob pur oder als Beilage.

**Ein leckeres, mediterranes Gericht. Neben dem Hokkaido-Kürbis gehört der Butternut-Kürbis zu den beliebtesten Kürbissen. Er steht bei vielen ganz oben auf der Rezeptliste. Dieses Kürbisrezept ist einfach und schnell zubereitet und gehört definitiv mit zu den Lieblings-Herbstgerichten.**

## Zutaten

- 1 Butternut Kürbis ca. 600 g
- 1 EL Butter
- 2 TL brauner Zucker
- 1 TL Chilipulver

## Zubereitung

- Den Kürbis halbieren und die Samen mit einem Löffel herauskratzen.
- Die Hälften auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit der Butter bestreichen. Zucker und Chilipulver darüber streuen und das Ganze für 30 bis 40 Minuten im auf 180 Grad Umluft vorgeheizten Backofen rösten.
- Das Kürbisfleisch kann man direkt aus dem Kürbis löffeln.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/butternut-kuerbis-backofen/>