

Butternut Kürbis - Hasselback Style

Hasselback Butternuss Kürbis aus dem Backofen mit Salbei-Butter

Ein Butternut-Kürbis oder Butternuss-Kürbis ist immer etwas leckeres. In diesem Rezept bereitet Ihr den Kürbis auf eine Weise zu, wie Ihr es vielleicht noch nie getan habt. Nicht besonders schwer, super lecker und dazu noch als echtes Kunstwerk für Euren Gästetisch. Im Hasselback-Style ritzt Ihr die Butternuss-Kürbishälften ein und gestaltet so ein kunstvolles Design. Im Backofen backt Ihr das Ganze und die Salbei-Knoblauch-Butter verleiht dem Kürbisgericht eine einzigartige Note. Am besten samt Blech auf dem Tisch servieren und auch die Optik genießen bevor Ihr Euch den Geschmack auf der Zunge zergehen lasst.

Zutaten

- 1 Butternut-Kürbis
- Olivenöl
- 80 g Butter
- Frische Salbeiblätter
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

- Zunächst den Butternut-Kürbis halbieren. Am besten mittig durch den Stielansatz.
- Nun das Innere mit einem Löffel heraus kratzen. Die Schale mit einem Gemüseschäler entfernen. Den Stielansatz könnt Ihr ruhig auf beiden Seiten dran lassen, denn das sieht später sehr gut aus.
- Nun die beiden Butternuss-Kürbis Hälften mit der inneren Seite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Olivenöl bepinseln und mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen.
- Das Backblech mit den Kürbishälften im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen für etwa 15 Minuten backen.
- Die Kürbishälften vorsichtig aus dem Backofen nehmen und auf ein Küchenbrett legen. Wieder mit der Inneren Seite nach unten.
- Nun ritzt Ihr mit einem spitzen, scharfen Messer Linien in die Kürbishälften. Ganz vorsichtig, so tief wie möglich ohne durchzuschneiden, denn sonst fällt das Ganze auseinander.
- Beide Kürbishälften nochmals mit Olivenöl bepinseln und für 30 bis 40 Minuten im Backofen bei 200 Grad backen. Bis der Kürbis an den oberen Kanten der reingeschnitzten Streifen goldbraun wird.
- Gegen Ende der Backzeit lasst Ihr die Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, gebt die Salbeiblätter und den kleingepressten Knoblauch bei und bratet das Ganze bis die Salbeiblätter schön kross werden.
- Am besten serviert Ihr die Kürbishälften direkt auf dem Backblech. Sieht toll aus und jeder kann sich so etwas selber auf den Teller geben. Nicht vergessen ein dickes Holzbrett drunter zu stellen, denn das Blech ist sehr heiß.
- Zuletzt lasst Ihr mit einem Löffel die zerlassene Butter mit den Salbeiblättern über die Butternut-Kürbishälften auf dem Backblech laufen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

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