



Rezepte aus der Behr Küche

Butternut-Kürbis-Pommes



Zutaten für 4 Personen

1 Butternut-Kürbis
2 EL Olivenöl
1 TL getrockneten Thymian
etwas Salz und Pfeffer
ggf. Semmelbrösel

Zubereitung:

Den Butternut-Kürbis schälen, halbieren und die Kerne entfernen. Das pure Kürbisfleisch in Stäbchenform schneiden. Anschließend das Olivenöl mit den Gewürzen vermischen und die Kürbisstäbchen kurz darin wenden. Danach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und, wer mag, mit Semmelbrösel bestreuen. Bei 200°C 30 bis 40 Minuten im Ofen backen.