

## Hasselback Butternut-Kürbis



### Zutaten für 2 Personen

- 1 Butternut-Kürbis
- 1 Granatapfel
- 100 g Feta
- Einige Zweige Thymian
- Getrocknete Kürbiskerne
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Kürbiskernöl nach Belieben

### Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Butternut-Kürbis halbieren und die Schale mit einem Sparschäler sowie das Kerngehäuse mit einem Esstlöffel entfernen.

Die Kürbishälften mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. An den langen Seiten des Kürbisses jeweils einen Holzkochlöffel platzieren, damit man beim Einschneiden der Kürbishälften nicht bis zum Blech schneidet, sondern das Messer durch die Löffelstiele gestoppt wird und der Kürbis somit ganz bleibt. Nun mit einem großen Messer die Kürbishälften in kleinen Abständen von ca. 3 mm bis zu den Löffelstielen einschneiden, sodass die Fächeroptik entsteht. Die Kürbishälften mit einem Backpinsel von allen Seiten mit dem Öl bestreichen. Salz und Pfeffer darüber geben und (je nach Größe des Kürbisses) ca. 30-35 Minuten backen, bis der Kürbis weich ist. In der Zwischenzeit die Granatapfelkerne herauslösen. Den Thymian waschen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen. Den Kürbis aus dem Ofen nehmen und den Feta darüber bröseln. Die Granatapfelkerne, die getrockneten Kürbiskerne und den Thymian darüber geben und nochmals nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Tipp: Etwas Kürbiskernöl verleiht dem Kürbis zusätzlich eine ganz besondere Note. Guten Appetit!