

# KÜRBISSPALTEN IM SPECKMANTEL



1 mittelgroßer Hokkaido-Kürbis  
150 g Tiroler Speck g.g.A. Bauchspeck  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer

1. Den Hokkaido-Kürbis vierteln, entkernen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Kürbisspalten mit 1-2 Scheiben Tiroler Speck g.g.A. Bauchspeck umwickeln, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit Olivenöl beträufeln.
2. Im vorgeheizten Rohr bei 180°C ca. 10 Minuten backen. Danach die Kürbisspalten wenden und für weitere 5 Minuten backen.
3. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.