

# Kürbis im Ofen



1 kleiner Hokkaido ca. 1 kg  
4 EL Olivenöl  
2 TL Rohrohrzucker oder andere Süße  
2 TL Currysauce  
½ TL Muskat  
½ TL Zimt  
1 TL Salz  
1 TL frisch gemahlener Pfeffer  
½ TL Paprikapulver edelsüß  
½ TL fein gehackter Rosmarin

1. Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.
2. Hokkaido Kürbis waschen, entkernen, halbieren und in 1-1,5 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Olivenöl mit den Gewürzen vermischen.
4. Entweder Kürbisscheiben mit der Gewürzmischung in einer großen Schüssel vermischen, oder von beiden Seiten mit einem Pinsel bestreichen. Ich nutze lieber die Schüssel, weil es gleichmäßiger wird.
5. Marinierten Kürbis auf einem mit Backpapier belegten Backblech auslegen.
6. Auf mittlerer Schiene für 25-30 Minuten backen!