Im Ofen gebackener, pikanter Kürbis

Zutaten:

- 1 Butternuss-Kürbis (max. 1 kg)
- 1 TL Fenchelsamen
- 2 TL Koriandersamen
- 1 TL getrockneter Oregano
- ½ kleine getrocknete Chilischote, klein geschnitten
- 1 TL Fleur de sel oder Salz
- 2 Knoblauchzehen, ausgepresst
- 1-2 EL Olivenöl

Die Gewürze mit dem Fleur de sel und dem ausgepressten Knoblauch in einen Mörser geben und gut zerstoßen. Olivenöl dazu geben und gut verrühren.

Den Kürbis waschen, aufschneiden, entkernen und in ca. 2 cm dicke Schnitze schneiden.

Die Kürbisstücke mit der Marinade bestreichen und auf ein Blech geben. Bei 200 Grad im Ofen backen, bis der Kürbis etwas Farbe angenommen hat und durch und durch gar und weich ist.