

Kürbisspalten mit Walnüssen und Eis (für 6 Personen)

Zutaten

Kürbis ca. 800 gr.

8 El Olivenöl

300 gr. Walnüsse

2 El Honig

2 EL Kastaniensirup

Brauner Zucker

Marmelade und Eis

Zimt

Zubereitung

Kürbis (Hokkaido) halbieren, die Kerne und faserige Inneres mit Löffel herausschaben. Kürbis in Spalten (ca. 1 cm) schneiden

Ein Teil des Öls auf Backblech ausbringen und die Kürbisspalten darauf verteilen. Mit dem restlichen Öl die Kürbisspalten beträufeln.

Walnüsse fein zerkleinern und über die Spalten streuen

Honig und Kastaniensirup gleichmäßig verteilen, mit braunem Zucker überstreuen.

Im 180 Grad vorgeheiztem Backofen ca. 20. Minuten backen

Eis auf Marmeladenspiegel mit Kürbisspalten servieren

Mit Zimt verfeinern