

Kürbis im Speckmantel

Zutaten FÜR 4 PORTIONEN



1	Hokkaido. Kürbis
200g	Frühstücksspeck vom Murimoos
5	Knoblauchzehen frisch
2 EL	Zitronensaft
1 EL	Honig flüssig
2 EL	Olivenöl
	Thymian, Pfeffer und Meersalz

1. Kürbis waschen, vierteln, Kerne und Fasern entfernen und die Viertel in ca. 16 Spalten schneiden. Jeweils mit 2 Scheiben Speck umwickeln. Ein Blech mit Backpapier belegen und den Kürbis mit Speck darauf verteilen.
2. Knoblauch schälen und leicht andrücken. Zum Kürbis legen und alles mit Öl, Honig und Zitronensaft beträufeln. Thymian waschen, trocken schütteln und darüber streuen, nach Geschmack pfeffern und leicht salzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 25 Minuten goldbraun backen. Kürbis mit Speck aus dem Backofen holen und servieren.

En Guete!

guggismaert.ch/rezepte

**Guggi's
Märit** lokal &
frisch