



## Gebackene Kürbisspalten mit süß-saurer Vinaigrette und Feta

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kg Kürbis (Hokkaido)
- 4 El Olivenöl (z.B. von Deligreece, Castello Zacro)
- 1 große rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 8-10 Nelken
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Glas Wildkapern, Abtropfgewicht 60g (z.B. von Deligreece,)
- 4 El Aceto Balsamico rot (z.B. von Pödör)
- 2 El Agavendicksaft
- 2 El Kürbiskernöl (z.B. von Pödör)
- 100 g Feta
- 150 g Rucola
- Salz und Pfeffer (von Spirit of Spice)



Zubereitung:

1. Backofen auf 200 °C vorheizen. Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in ca. 1 cm breite Spalten schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, salzen und mit 2 El Olivenöl beträufeln, in den Ofen schieben und ca. 20 Min backen-
2. In der Zwischenzeit für die Vinaigrette Zwiebel schälen, halbieren und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Übriges Öl in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch, Nelken und Lorbeerblätter bei mittlerer Temperatur ca. 10 Min dünsten.
3. Wildkapern abtropfen lassen, ggf. Stiele entfernen. Zwiebeln, usw. mit Balsamico und Agavendicksaft ablöschen und 1 Minute kräftig kochen lassen. Vom Herd ziehen, Lorbeerblätter und Nelken entfernen. Wildkapern und Kürbiskernöl zugeben und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Feta zerbröckeln oder in Würfel schneiden über die Kürbisspalten geben und weitere 10 Minuten backen.
5. Rucola waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen, auf 4 Tellern verteilen.
6. Gebackene Kürbisspalten etwas abkühlen lassen und auf den Tellern/ Salat verteilen, mit Vinaigrette beträufeln und servieren.

Buon appetito