

Süßkartoffel-Kürbis-Ecken



Zutaten für 4 Personen:

2 Süßkartoffeln
1 Hokkaido-Kürbis
2 TL #loveyoupumpkin
grobes Salz
Honig
Butter

Zubereitung

Die Süßkartoffeln vierteln, den Kürbis achteln und die Kerne entfernen. Anschließend alle Ecken auf ein Backblech legen.

Die Butter leicht schmelzen lassen, auf dem Gemüse verteilen und mit Salz und #loveyoupumpkin würzen.

Über die Kürbis-Ecken etwas Honig träufeln.

Im vorgeheizten Backofen bei 180-200° C für ca. 15 - 20 Minuten backen.

Unser Tipp

Nusskerne rösten und je nach Belieben dazu geben.

