

Ofen Kürbis Saltimbocca Art

Zutaten für 1 Blech Ofenkürbis:

- 1 kleinen Hokkaido Kürbis
- Schwarzwälder Schinken oder eine Alternative von deinem regionalen Metzger
- Feta-Käse
- Einige Salbeiblättchen
- optional Rosmarin
- Olivenöl
- 3-4 Knoblauchzehen



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

So bereitest du den Ofenkürbis zu

1. Wasche den Hokkaidokürbis gut ab. Schälen brauchst du ihn nicht, entferne aber das Kerngehäuse und schneide ihn in dünne Spalten.
2. Lege diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
3. Nun verteilst du die Salbeiblättchen darüber und wickelst dann grob eine halbe Scheibe Schinken um jede Kürbisspalte.
4. Brösel den Fetakäse klein und streue ihn über das Blech.
5. Außerdem schälst du nun deine Knoblauchzehen, teilst sie jeweils in 2-3 Stücke und gibst sie zwischen die Kürbisspalten.
6. Träufle nun noch etwas Olivenöl über alles und backe deinen Ofenkürbis dann für ca. 20 Minuten bei 200°C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Ofen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

