



Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Kürbis Oliven Auflauf

Kürbis Oliven Auflauf

0.5 Glas Liakada Kalamata Oliven mit Stein

1 kleiner Hokkaidokürbis (ca. 500g)

1 Zwiebel

2 Zehe(n) Knoblauch

1 Teelöffel getrockneter Thymian

1 Teelöffel getrockneter Oregano

Salz & Pfeffer

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

100 g Feta

Frische Petersilie

Kürbis Oliven Auflauf

1.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Hokkaido entkernen und in Würfel schneiden. Oliven entsteinen.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin glasig anbraten. Knoblauch, getrockneten Thymian

und Oregano hinzufügen und kurz anbraten, bis sie duften.

Die Kürbiswürfel hinzufügen und einige Minuten braten, bis sie leicht gebräunt sind. Die entkernten Oliven ebenfalls in die Pfanne geben und kurz mitbraten. Die Pfanne von der Hitze nehmen und die Kürbismischung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Auflaufform leicht einfetten und die Kürbis-Oliven-Mischung gleichmäßig darin verteilen. Den Feta zerbröseln und über die Kürbis-Oliven-Mischung streuen.

Ca. 15-20 min. backen. Vor dem Servieren nach Belieben mit frischer Petersilie garnieren.