

Kürbis vom Blech

Zutatenliste:

1kg	Hokkaidokürbis
2	Rote Zwiebeln
1	Bund Petersilie
6EL	Olivenöl
	Salz, schwarzer Pfeffer
100g	Parmesan
½	Zitrone



Zubereitung:

1. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad).
2. Den Kürbis waschen, Stiel- und Blütenansatz sowie die schorfigen Stellen von der Schale schneiden. Nun den Kürbis halbieren und mit einem Esslöffel die Kerne herauschaben. Die Hälften in fingerdicke Scheiben schneiden.
3. Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Beides auf einem tiefen Blech mit dem Kürbis samt Öl, Salz und Pfeffer vermengen.
4. Den Parmesan grob und großzügig darüber hobeln und das Blech für 15-20 Minuten in den heißen Ofen schieben, bis der Kürbis gar und der Käse leicht gebräunt ist.
5. Zitrone darüber auspressen und das Gericht gleich servieren.