

# Gerösteter Kürbis mit Tahini-Dressing und Couscous

**Für zwei Personen**

**Für den Kürbis:**

1 Butternutkürbis	Zaatar	Kreuzkümmel
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für das Tahini-Dressing:**

1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft	3 TL Tahini
Salz		

**Für den Couscous:**

100 g Couscous	Stücke vom Butternutkürbis	1 Zwiebel
250 ml Gemüsefond	3 Zweige Minze	Kurkuma
Kreuzkümmel	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

1 Granatapfel	20 g Mandelkerne	3 Zweige glatte Petersilie
3 Zweige Minze		

**Für den Kürbis:**

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Kürbis halbieren und in Spalten schneiden. Mit Olivenöl, Zaatar, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer vermengen.

Im Backofen 25-30 Minuten rösten bis der Kürbis weich und leicht karamellisiert ist.

**Für das Tahini-Dressing:**

Knoblauch abziehen und hacken. Zitronensaft auspressen. In einer Schüssel Tahin, Zitronensaft, Knoblauch und etwas Salz vermengen.

Nach und nach etwas Wasser hinzufügen und gut umrühren, bis die Sauce glatt und cremig ist. Bei Bedarf mehr Wasser hinzufügen.

**Für den Couscous:**

Zwiebel abziehen, hacken und in einem Topf anschwitzen. Couscous hinzugeben und mit Salz und Kreuzkümmel würzen. Mit kochendem Wasser überdecken, Deckel auf den Topf geben und 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend mit einer Gabel auflockern.

Ein paar Stücke vom Ofenkürbis daruntermischen. Minze waschen, trockentupfen, hacken und ebenfalls hinzugeben.

**Für die Garnitur:**

Granatapfelkerne lösen. Petersilie und Minze waschen, trockentupfen und hacken. Mandelkerne anrösten.

Irina Lützelshwab am 24. Oktober 2024