

BBQ-Kürbis mit Shiitake-Pilzen

Für 2 Personen:

1 großen Kürbis (Hokkaido)	2 EL Keimöl	2 EL BBQ-Sauce
1 EL indonesische Sojasauce	1 TL geriebener Ingwer	2 EL zerbröselter Feta
1 Frühlingszwiebel	$\frac{1}{2}$ EL Butter	1 Handvoll Shiitakepilze
2 EL Cashewkerne	Jalapeños	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Kürbis gut waschen, Kerngehäuse entfernen und mit Schale in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. In reichlich Wasser 5 Minuten kochen.

Währenddessen Öl, BBQ-Sauce, Sojasauce und Ingwer vermengen. Den Kürbis abgießen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit der Sauce einpinseln, den Feta darüberbröseln und im Ofen 30 Minuten backen.

Währenddessen die Frühlingszwiebel in Ringe oder mundgerechte Stücke zerteilen. Butter in einer Pfanne zerlassen, die Shiitake darin anbraten, Frühlingszwiebeln, Cashews und Jalapeños dazugeben, kurz mitrösten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze auf dem Kürbis anrichten und servieren.

Christian Henze am 07. September 2018