Rezept

Butternuss mit Radicchio

Zutaten für ca. 4 Portionen: Arbeitszeit: ca. 15 min
- 1 Butternuss Kürbis
- 1 Radicchio
- 1 Zwiebel
- Rosmarin
- 2-3 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Paprika rosenscharf
- Parmesan

Den Kürbis schälen und entkernen, in mundgerechte Stücke schneiden. Den Radicchio wachen und schneiden, die Zwiebel grob in Streifen schneiden und etwas Rosmarin zupfen. Alles zusammen gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und gut mit Olivenöl mischen und alles zusammen in eine Auflaufform geben. Für ca. 40 Minuten bei 200°C garen, mit Parmesan bestreuen und noch ein paar Minuten überbacken.

Guten Appetit!