

## Unsere Sortenempfehlung : **Musquée de Maroc**

Rezept für 2 Portionen

Ca. 500 g Kürbisfleisch  
5 EL Öl  
1 EL Honig  
1/2 TL Zimt  
1 Prise Muskat  
Salz + Pfeffer  
4 Zweige Thymian  
100 g Feta



Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Den Kürbis waschen, durchschneiden, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.

Anschließend das Öl, den Honig, den Zimt und den Muskat zu einer Marinade verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kürbiswürfel auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit der Marinade bepinseln. Nun die Blätter des Thymian abzupfen und über dem Kürbis verteilen

Alles für ca. 30-40 Minuten im Ofen backen. Den Feta würfeln und in den letzten 7 Minuten über den Kürbis streuen, damit er cremig wird.

Fertig!