



## **Sahne-Kürbis vom Blech**

Für 4 Portionen

*1 Hokkaido-Kürbis (ca. 1 kg)  
5-600 g kleine Kartoffeln  
12 Kirschtomaten  
1/2 Bund Thymian  
50 g Parmesan  
400 g Schlagsahne  
Salz und Pfeffer  
4 EL Olivenöl*

Kürbis waschen, trockenreiben und vierteln.  
Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden.  
Kartoffeln schälen, waschen und je nach Größe evtl. längs halbieren.

Backofen vorheizen (E-Herd: 180°C/ Umluft).

Thymian waschen und Blättchen von den Stielen zupfen.

Parmesan fein reiben.

Sahne und Hälfte Parmesan verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Thymian kräftig würzen.

Kürbis und Kartoffeln mit dem Öl auf einem Backblech mischen.

(bestreichen mit Pinsel)

Thymiansahne darüber geben,  
mit dem Rest Parmesan bestreuen  
und im heißen Backofen 40–45 Minuten backen.

Tomaten waschen und trocken tupfen.

20 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben,  
mit garen.

Auf dem Blech servieren.

**Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!**