



Geröstete Randen und Kürbis mit Estragon

KSW 23.10.2015, Vorspeisen

vorbereitung 20 min · **kochen** 1h · **quelle** Daily Unadventures in Cooking

ZUTATEN

400 g Butternusskürbis in Würfeln

300 g in Schnitze geschnittene
rohe Randen

1 EL Olivenöl

1 EL Honig

4 zweige Estragonblätter

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Butternusskürbis in Würfeln und in Schnitze geschnittene rohe Randen in einer Schüssel zusammen mit 1 EL Olivenöl, 1 EL Honig, Estragonblätter von 4 Zweigen, Salz und Pfeffer mischen.

Die Mischung in Backpapier eingefaltet im Backofen bei 180° C 1 Std. garen.

15 Min. vor Ende das Backpapier lösen und die Gemüsemischung fertigrösten.