



HOKKAIDO AUS DEM OFEN



45 Min.



mit Fleisch

Zutaten 4 Portionen

1	Hokkaido Kürbis(se)
2	rote Zwiebel(n), mittelgroß
3 EL	Olivenöl
etwas	Salz und Chiliflocken
125 g	Baconstreifen
80 g	schwarze Oliven ohne Stein, in Scheiben
2 Packung(en)	Petrella mit frischer Paprika (á 125 g)
60 ml	Orangensaft

Petrella Produkte



Petrella Paprika



HOKKAIDO AUS DEM OFEN



45 Min.



mit Fleisch

So wird's gemacht

1. Kürbis(se) waschen, halbieren, Kerne entfernen und in Spalten schneiden. Zwiebel(n) schälen, halbieren und in Scheiben schneiden.
2. Die Kürbisspalten und Zwiebelscheiben mit Öl, Salz und Chiliflocken mischen. Dann auf ein Backblech verteilen, mit halbierten Baconscheiben belegen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze, Umluft 180 Grad, ca. 20 Minuten backen.
3. Das fertige Gemüse auf einer großen Platte anrichten, mit den Olivenscheiben bestreuen. Den Petrella Paprika mit Orangensaft verrühren und als Dip zum Gemüse servieren.