

Hokkaido aus dem Ofen

Zubereitungsdauer

45 Minuten

Zutaten

- 2 x 110 g Jubiläums Petrella
- 60 ml Orangensaft
- 1 Hokkaido Kürbis
- 2 mittelgroße rote Zwiebeln
- 125 g Baconscheiben
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Chiliflocken
- 80 g schwarze Oliven ohne Stein in Scheiben



So wirds gemacht

1. Kürbis waschen, halbieren, Kerne entfernen und in Spalten schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden.
2. Die Kürbisspalten und Zwiebeln mit Öl, Salz und Chiliflocken mischen, 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. Jubiläums Petrella mit Orangensaft verrühren und als Dip zum Gemüse servieren.