



Hier und heute

Kross aus dem Ofen: Würziger Butternutkürbis mit Kichererbsen, Halloumi und Pistazien

Knackig, würzig, aromatisch: Köchin Julia Floß kombiniert Butternutkürbis, Kichererbsen und Halloumi zu einem aromatischen Ofengericht.

Rezept

Kross aus dem Ofen: Würziger Butternutkürbis mit Kichererbsen, Halloumi und Pistazien

von Julia Floß für vier Personen

Zutaten

- 1 Butternutkürbis
- 2 Dosen Kichererbsen (circa 400 g)
- 4 EL Olivenöl
- 2 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 EL Fenchelsamen
- 2 TL Koriander, gemahlen
- 1 TL Paprikapulver, geräuchert
- Salz
- 250 g Halloumi
- 2 EL Ahornsirup
- 2 EL Pistazien, geschält
- ¼ Bund glatte Petersilie
- 6 Datteln
- 4 EL Tahini
- 2 EL Granatapfelmelasse
- 1 Zitrone
- 2 EL Granatapfelkerne

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Kürbis der Länge nach halbieren, schälen ist nicht nötig. Die Kerne heraus löffeln und den Kürbis in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kichererbsen abgießen, gründlich abspülen und abtropfen lassen. Die Kürbiswürfel und Kichererbsen auf ein großes Backblech (mit Backpapier) geben. Wenn es zu voll wird, zwei Bleche verwenden – das Gemüse braucht Platz zum Rösten, sonst wird es matschig.

Olivenöl, Gewürze, Sesam und zwei kräftige Prisen Salz dazugeben und gründlich mischen. Die Kürbis-Kichererbsen-Mischung 20 Minuten backen, dann einmal durchmischen, den Halloumi dazwischen legen und weitere 10-15 Minuten backen. Den Halloumi einfach in mundgerechte Stücke schneiden, auf das Blech zwischen die Kürbisstücke legen und mit Ahornsirup beträufeln.

Währenddessen Pistazien und Petersilie grob hacken. Die Datteln entsteinen und in grobe Stücke schneiden. Wenn der Kürbis fertig ist, das Blech aus dem Ofen nehmen und Pistazien sowie Datteln darüberstreuen. Mit Tahini, Granatapfelmelasse, Zitronenabrieb und Zitronensaft beträufeln. Abschmecken und zuletzt die Granatapfelkerne und die gehackte Petersilie darüberstreuen und servieren.