

## Kürbisauflauf

(von Janine Kunze Schauspielerin)

Zutaten : (4 Personen)

1 Hokkaido Kürbis

300g Süßkartoffeln

200 gekochte Rote Beete

Olivenöl

Honig

200 g Fetakäse

Balsamico Essig

50 g Pinienkerne (oder gehackte Mandeln)

Salz, Pfeffer, Paprikapulver

und etwas Chili

Zubereitung :

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze/ 160 Grad Umluft einstellen.

Den Kürbis von den Kernen befreien und in Spalten schneiden, die Süßkartoffel schälen und in Stücke schneiden .

In eine Schüssel geben und mit Olivenöl mischen. Die Rote Beete in Stücke schneiden.

Das Gemüse in eine Auflaufform geben und mit den Gewürzen vermengen. Honig nach Geschmack darüber träufeln (so viel wie man mag, 2 bis 4 Eßl.).

Den Feta zerbröseln und darüber geben. Im Backofen für 30 Min. backen.

Dann 2 bis 3 Eßl. Balsamico Essig darüber geben und die Nüsse dazu. Dann noch einmal für 2 Minuten in den Backofen geben.

