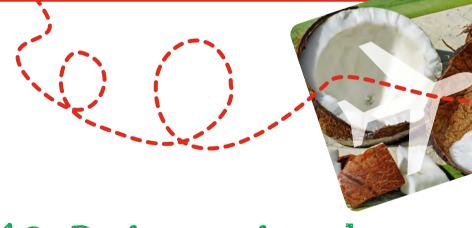


## Nimm dies - statt das!



## **DEINE EINKAUFSLISTE**

1 Butternut-Kürbis 100 g Hirtenkäse **Tomate & Zwiebel** Honig Walnüsse **Frischer Rosmarin** 



## 10. Dein regionaler Honig-Kürbis!

Kürbis halbieren, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch rautenförmig einschneiden.

Zwiebelnstreifen schneiden. Tomate würfeln, Käse und Nüsse zerkleinern.

Kürbishälften belegen, mit Öl beträufeln und 30 Min. backen.

Rezept hier



Hier gibt es mehr