



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 138

Tahina-Sauce mit Zitronenschale

Zutaten

Für die Tahina-Sauce:

200 g Schafsmilchjoghurt

 2 EL Sesampaste (Tahina)

 2 EL Olivenöl

 1 EL Bio Zitronenschale

 ½ TL Kreuzkümmel,
gemahlen

 1 Prise Sumach

 Weißer Pfeffer

 Meersalz

1 großes Stück Muskat- oder
Hokkaidokürbis

Rezept

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Den Kürbis in Spalten schneiden und Kerne und Fäden entfernen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Kürbisstücke darauf verteilen und im Ofen rösten, bis das Kürbisfleisch weich ist und etwas Farbe angenommen hat. Währenddessen alle Zutaten für die Tahina-Sauce glatt verrühren. Am besten den Kürbis direkt aus der Schale löffeln und mit der Tahina-Sauce und einem Salat genießen.

Guten Appetit!