

## ÜBERBACKENES KÜRBIS-TÜRMCHEN



**Vorbereitungszeit:** 40 min

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

## Zutaten

- Gewürzkräuter: Etwas
- Kürbis: 600 g
- Parmesankäse: 200 g

## Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 800 g



## Vorbereitung

Den Kürbis dünn schneiden und mithilfe eines Speiserings Scheiben daraus bilden.

Diese im Ofen bei einer Temperatur von 140 °C mit Öl, etwas Salz und Pfeffer für 20 Minuten backen. In der Zwischenzeit das **Pomìto Tomatenfruchtfleisch in Stücken** mit Gewürzkräutern und Salz kochen.

Auf Backpapier abwechselnd eine Scheibe Kürbis, die Tomatenfleischsauce und den geriebenen Parmesankäse übereinander auftürmen.

Im Ofen bei 180 °C 15 Minuten überbacken.