

ÜBERBACKENES KÜRBIS-TÜRMCHEN

Vorbereitungszeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

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

**Für dieses Rezept
haben wir
verwendet:**

Tomaten in Stücken
800 g

