

## **Gerösteter Kürbis mit Parmesan-Knusperkruste**

### **Zutaten:**

1 Hokkaidokürbis  
1 EL Olivenöl  
25 g Semmelbrösel  
50 g Parmesan, gerieben  
1 EL Thymian  
1 EL Rosmarin  
1 Knoblauchzehe, gehackt  
Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen auf 200° vorheizen.

Kürbis waschen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Die Hälften in Spalten schneiden. Auf dem Backblech verteilen und mit Olivenöl bepinseln.

Semmelbrösel, Parmesan, Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermischen. Großzügig über den Kürbisspalten verteilen.

Kürbis ca. 20 bis 30 Minuten backen, bis der Kürbis gar und der Parmesan goldbraun und knusprig ist.

**GUTEN APPETIT !**