

Gebackene Hokkaidostücke

von Iris Berger

- 1 mittelgroßer Hokkaido-Kürbis
- 3 EL Olivenöl
- 1 gestr TL Gemüsebrühpulver
- 1 gestr TL Kräutersalz

- Hokkaido in 2 Zentimeter große Stücke schneiden.
- In einer großen Schüssel Olivenöl mit Gemüsebrühpulver und Kräutersalz verrühren.
- Hokkaido-Würfel dazugeben und gut mit der Sauce vermischen.
- Würfel auf einem Backblech gleichmäßig verteilen.
- Bei 250°C ca. 20-30 Minuten backen (bis der Hokkaido bräunlich wird).