

Ofen Kürbis mit Kokos Graupen Masala und Paprika Mojo

1 Hokkaido Kürbis
3 EL Olivenöl

Für das Garam:

Je 1 TL Fenchel-, Koriander- und
Kreuzkümmelsamen
1 TL scharfes Paprikapulver
½ TL gemahlener Kurkuma
1 EL Kokosflocken
1 TL Salz

Für die Mojo:

1 rote Zwiebel
1 gewürfelter Vollkorntoast
1 Bund Petersilie grob gehackt
Schale und Saft einer Limette
1 orangene oder rote Paprika
½ TL Meersalz
2 EL Mandelplättchen
80 ml Olivenöl



Den Ofen auf 180 Grad Umluft
vorheizen.

Für das Garam Masala alle Zutaten
in einen Mörser geben und kräftig
mörsern, alternativ geht auch eine
Kaffeemühle oder eine andere
Küchenmaschine (Thermomix).

Den Kürbis halbieren, entkernen grob
in Stücke schneiden in eine Schüssel
geben, mit dem Öl und Garam
mischen, auf ein Backblech geben
und für 20 Minuten backen.

Zubereitung Mojo

Paprika so gut es geht schälen (dann
wird sie bekömmlicher) und in Würfel
schneiden.

Zwiebeln abziehen und würfeln.

Petersilie grob hacken

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen,
Paprika, Zwiebeln, Mandeln, Brot
zugeben und 5 Minuten anbraten.
Dann alles aus der Pfanne zusammen
mit dem Limettensaft und Schale,
Petersilie, dem restlichen Öl in ein
hohes Gefäß geben, cremig pürieren
und über den Kürbis geben.