

## Rezept-Tipp

# Kürbis-Dip

**Hummus-Fans aufgepasst:** Dieser Dip ist eine herrliche Alternative zum beliebten Klassiker und punktet vor allem mit seinem süß-sauren Geschmack. Er schmeckt hervorragend als Vorspeise oder als Beilage z. B. zu Fleisch oder Gemüse.

### Zubereitung:

Das Backrohr auf 200 °C vorheizen, Kürbisstücke in eine Auflaufform geben und mit Olivenöl, Salz sowie Zimt vermischen, mit Deckel ca. 60 min. backen und dazwischen 1x durchrühren.

Anschließend aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Kürbisstücke mit Tahini, Joghurt und Knoblauch fein pürieren.

In eine Schüssel füllen, mit Dattelsirup verzieren und mit je 1 TL Sesamsamen betreuen.

### Guten Appetit

Quelle: Originalrezept leicht verändert nach Ottolenghi, Tamimi: Jerusalem. Das Kochbuch. DK Verlag, München, 2013<sup>20</sup>

### Zutaten:

- 1 Hokkaidokürbis, entkernt und in Stücke geschnitten
- 3 EL Olivenöl
- Prise Salz
- 1 TL Zimt
- 3 EL Tahini (helle Sesampaste)
- 5 EL Joghurt
- 1 Knoblauchzehe, geschält und gepresst
- Helle und dunkle Sesamsamen
- Dattelsirup

