

Susannes Kürbis mit Feta-Knoblidip



Zubereitung:

Der Kürbis wird gestückelt, mit Zwiebel und Gewürzen nach Wahl auf dem Backblech verteilt und mit dem Speiseöl betreufelt und durchmengt.

Ein halbe Stunde im Ofen bei 180 Grad oder im abgedeckten Grill backen.

Knoblauchdip: Knoblauch gepresst, Feta, saure Sahne, Magerquark, ein Teelöffel Majo, Salz, Pfeffer, Zitrone und Zucker vermengen und etwas ziehen lassen.

Den Dip zusammen mit dem noch warmen Kürbis servieren.

**Dazu schmeckt besonders gut:
Köstritzer Edel Pils. Zusammen wird's edel.**

Präsentiert von:

Köstritzer
Edel Pils

Zutaten:

Kürbis
Zwiebeln
Salz, Pfeffer, Paprika
weitere Gewürze nach Wahl

Für den Dip

Knoblauch
saure Sahne
Magerquark
Majo
Zitrone
Zucker

