

Gebratener Hokkaidokürbis mit Burrata

Gesamtzeit **10 Min.**

ZUTATEN

2 Portion(en)

1	Hokkaidokürbis
3 EL	Öl
3 EL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
1,5 EL	brauner Zucker
1 EL	Sriracha-Sauce
2	Burrata
0,5	Granatapfel
6	Salbei Blätter

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Heize den Ofen auf 180 C vor.

Schritt 2

Wasche den Hokkaido und viertel ihn.

Schritt 3

Entkerne ihn und schneide ihn in 1 cm dicke Scheiben.

Schritt 4

Alle Zutaten für die Marinade in einer Schüssel verrühren.

Schritt 5

Die Marinade über den Hokkaido und die Salbeiblätter gießen und gut vermischen.

Schritt 6

Im Backofen backen, bis der Hokkaido goldbraun und durchgebraten ist.

Schritt 7

Nach der Hälfte der Zeit umrühren.

Schritt 8

Mit der Burrata, den Granatapfelkernen, frischem schwarzen Pfeffer und den Salbeiblättern servieren.

