



## Gerösteter Kürbis mit Burrata und Salsiccia

### Zutaten für 4 Personen:

1 kleiner Kürbis (z.B. Babybear) oder ½ Hokkaido

1 Kugel Burrata

120g Salsiccia piccante

5 Blätter Basilikum, gehackt

Olivenöl

Pfeffer, Salz

### Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Kürbis halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Auf ein Backblech geben und mit Olivenöl beträufeln.

Mit Pfeffer und Salz kräftig würzen und für 25-30 Minuten garen, bis die Kürbisspalten weich sind.

In der Zwischenzeit die Salsiccia in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne knusprig braten.

Burrata leicht zerrupfen und mit den gerösteten Kürbisspalten auf einem Teller anrichten. Salsicciawürfel darüber verteilen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und frischem Basilikum.

