



# PARMA-KÜRBIS-SPALTEN

## ZUTATEN:

- Kürbis nach Wahl (in meinem Fall Spaghetti)
- Afrikanisches Genuss Salz von Edelschmaus
- 200g Parmaschinken

## FORM:

- großer Ofenzauberer James/ White Lady/  
große Ofenhexe/ großer Pizzazauberer

## HELPERLEIN:

- großes Schneidebrett
- Kochmesser

## ZUBEREITUNG:

Kürbis schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden.

Mit dem Afrikanischem Genuss Salz aus der Mühle würzen .

Parmaschinken der Länge nach halbieren und um die Kürbisspalten wickeln.

Im vorgeheizten Ofen bei 230°C Ober-Unterhitze für ca. 30min backen bis der Schinken knusprig ist.

Die Produkte von Edelschmaus können über mich bezogen werden.

## TIPP:

Das Afrikanische Genuss Salz ist sehr speziell und passt super zu etwas süßlicheren Speisen.

Wer es nicht so exotisch mag kann es z.B. durch das Royale Genuss Salz ersetzen.

ZUBEREITUNGSZEIT:

20MIN

KOCH/BACKZEIT:

30MIN

