

marinierter, gebackener Hokkaidokürbis

1 kl. Hokkaidokürbis	in Spalten geschnitten mit
2 EL Salz	und
1 TL Zucker	für mindestens 1 Stunde marinieren, anschließend gut
	abspülen, abtropfen lassen und in
Olivenöl	schwenken, im vorgeheizten Backofen bei 220 ° Umluft
	für ca. 15 min. backen
3 Knoblauchzehen	schälen, in dünne Streifen schneiden, über den Kürbis
	verteilen
125 ml	Weißweinessig in einer Pfanne mit
100 g	Zucker
1 TL Zimt	erhitzen bis sich der Zucker aufgelöst hat,
	über den Kürbis gießen, warm oder kalt servieren