

## **Kürbis im Rohr mit zerdrückten Erdäpfeln und Balsamicosauce**



### **Zutaten:**

Kürbis  
Tomaten, Zwiebel  
Rosmarin  
Olivenöl

### **Zubereitung:**

Kürbis in Stücke schneiden ( Hokkaido mit Schale ), auf ein Backblech geben und leicht mit Olivenöl beträufeln und Rosmarin drauf, eventuell Tomaten- und Zwiebelstückchen dazu.  
Bei 180 Grad Heißluft ca 30 Min.

### **Zutaten Balsamicosauce:**

Balsamicosenf  
Balsamicoessig  
Olivenöl  
Kräutersalz  
Ahornsirup

### **Zubereitung:**

Die Balsamicosauce auf die zerdrückten, gesalzenen und mit etwas Alsan abgeschmeckten Erdäpfeln geben!