

## Montagnolo auf Kürbis mit Basilikum-Spinat Pesto

### ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

150 g **Montagnolo**  
1/2 Hokkaido Kürbis  
1 Schuss Olivenöl  
1 Handvoll Spinatblätter  
1 Esslöffel Röstzwiebeln  
1 Granatapfel  
1 TL Honig  
Salz und Pfeffer

### Für das Pesto

70 g Spinat  
20 g frisches Basilikum  
2 Knoblauchzehen  
60 ml Olivenöl  
30 g Parmesankäse  
Saft einer halben Zitrone  
Salz und Pfeffer



### ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Hokkaidokürbis halbieren, die Kerne entfernen und in dünne Spalten schneiden.
2. Den Kürbis mit Salz und Pfeffer und einem Schuss Olivenöl vermischen. Anschließend auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen 20 Minuten lang goldbraun rösten.
3. Für das Pesto Spinat, Basilikum, Knoblauch, Parmesan und Olivenöl pürieren. Falls die Masse zu trocken sein sollte, etwas Olivenöl hinzugeben. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Zitrone verfeinern.
4. 2 Esslöffel Pesto auf den Teller geben. Den gerösteten Kürbis und ein paar Würfel Montagnolo auf dem Pesto anrichten. Mit Granatapfel, Spinatblättern, Röstzwiebeln und einem Spritzer Honig garnieren.