



## Hokkaido aus dem Ofen mit Sesam

1 Hokkaido

2 EL Olivenöl

1 EL Zucker

3 EL Sesamöl

2 TL Sojasauce,

1 TL Kurkuma,

1 TL geriebenen Ingwer

1 gehackter Knoblauchzehe

Salz und Pfeffer

1 EL Sesam

waschen, entkernen und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Auf ein Backblech legen, mit beträufeln und mit bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad für etwa 15 Minuten backen.  
mit

sowie  
verrühren. Mit  
abschmecken.

Die Marinade über den Hokkaido träufeln und mit bestreuen. Alles für weitere 10 Minuten im Backofen garen.

**Biolandhof Avena/Dreyer GbR**

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

[info@biolandhof-avena.de](mailto:info@biolandhof-avena.de)

[www.biolandhof-avena.de](http://www.biolandhof-avena.de)