

HOCH-GENUSS MIT OFENKÜRBIS



REZEPT für 4 Portionen



ZUTATEN

- 2 Käseerei Champignon Hoch-Genuss
- 600g Hokkaido-Kürbis
- ½ Bund Thymian
- 1 Bio-Zitrone
- 2 EL Honig
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Kürbiskerne
- 1 Bd. Rucola

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 Grad (180 Grad Umluft) vorheizen. Kürbis waschen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in 2,5 cm große Würfel schneiden (Hokkaidokürbisse müssen nicht geschält werden).

2. Thymian zupfen und die Blättchen hacken. Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Den Saft auspressen und mit Honig, Zitronenschale und Thymian mischen. Die Marinade mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Kürbiswürfeln mischen. Kürbis in eine ofenfeste Form geben und 20 Minuten im Ofen garen.

3. Währenddessen die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Die Kerne grob hacken und leicht salzen. Rucola waschen und trocken schleudern. Käseerei Champignon Hoch-Genuss in Spalten schneiden. Kürbis aus dem Ofen nehmen, auf Teller verteilen und mit dem Rucola garnieren. Käsespalten neben das Gemüse legen und mit den Kürbiskernen bestreuen.