

# Gebackener Kürbis mit CHAMPIGNON Würzig

## Zutaten:

- 1 CHAMPIGNON Würzig 125 g
- 1 Stück Hokkaido klein
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 2 EL ÖL
- Salz
- 2 EL Kürbiskerne (zum Verziern)

## Zubereitung:

Zuerst ein Backblech mit Backpapier belegen. Kürbis waschen und den Strunk knapp abschneiden für einen guten Stand.

Das obere Drittel wie einen Deckel abschneiden Kürbis entkernen.

Kürbishälften mit Öl einpinseln, salzen und im Backofen auf mittlerer Schiene ohne Vorheizen bei 180° C für 15 Minute vorgaren.

Thymian und Rosmarin waschen, trocken schütteln und fein hacken. Käse auspacken und die obere Schicht einmal dünn abtragen und in den Kürbis setzen.

Der gefüllte Kürbis wieder in den Ofen geben und ca. 10 Minuten überbacken.

Nach 5 Minuten Kürbiskerne, Rosmarin und Thymian auf Käse streuen und mit rösten. Fertig ist euer gefüllter Kürbis mit Käse!

Die Schale kann man bei Hokkaido übrigens mitessen.

Guten Appetit!

