

Blitz-Rezept Kürbis aus dem Ofen mit Ziegenfrischkäse

Zutaten:

1 Hokkaido-Kürbis
Meersalz, Knoblauchpfeffer
70 ml Olivenöl
1 TL gehackter Thymian
150 g Ziegenfrischkäse Chavroux
Etwas Rucola Salat

Zubereitung:

Das Backrohr auf 235°C Oberhitze/Grillstellung vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Kürbis waschen, halbieren, die Kerne mit einem Suppenlöffel heraus schaben und mit der Schale in nicht zu schmale Spalten schneiden. In einer großen Schüssel Salz, Knoblauchpfeffer und Thymian mit Olivenöl gut durchmischen. Die Kürbisspalten darin gut marinieren und am Backpapier nebeneinander auflegen. Im vorgeheizten Rohr ca. 15-20 Minuten braten. Etwas Rucola Salat auf großen Tellern mittig anrichten und einige gebratene Kürbisspalten auf dieses Bett dekorativ setzen. Mit etwas Olivenölbeträufeln und mit einem Löffel 2 Nockerl aus dem Frischkäse stechen und auf den Kürbis setzen. Mit etwas gehackter Petersilie bestreuen und genießen.

Personen: 2