

GEBACKENER KÜRBIS MIT OFENKÄSEN



GEBACKENER KÜRBIS MIT OFENKÄSE

ZUTATEN

Für 2 Personen

1 kleiner Hokkaido Kürbis
4-5 Zweige Thymian
4-5 Zweige Rosmarin
2 EL Öl
Salz
1 Ofenkäse (aus dem Kühlregal)
Kürbiskerne
Chiliflocken

ZUBEREITUNG

Vorbereitung: 20 Minuten / Garzeit: 30 Minuten

1. Den Kürbis gründlich waschen und den Strunk abschneiden, um einen stabilen Stand im Ofen zu gewährleisten.
2. Das obere Drittel des Kürbisses wie einen Deckel abschneiden.
3. Ca. die Hälfte der Kürbiskerne entfernen.
4. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.
5. Den Kürbis und den Deckel mit Öl einpinseln und salzen.
6. Den Kürbis mit der Schnittfläche nach unten auf das Backblech legen und 10 Minuten im vorgeheizten Ofen vorgaren.
7. Thymian und Rosmarin waschen, gut trocknen und in kleine Abschnitte teilen.
8. Den vorgegarten Kürbis aus dem Ofen nehmen und umdrehen.
9. Den Ofenkäse in den entkernten Kürbis legen.
10. Den gefüllten Kürbis bei 180 Grad Umluft für weitere 10 Minuten in den Ofen geben.
11. Nach 10 Minuten den Kürbis aus dem Ofen nehmen und die Oberfläche des Käses kreuzförmig einschneiden.
12. Die vier Ecken des Käses nach außen klappen, damit der Käse leichter gedippt werden kann.
13. Den Kürbis mit dem Käse noch einmal für 10 – 12 Minuten in den Ofen geben, je nach gewünschter Bräunung.
14. Die Kräuter und Kürbiskerne nach Belieben auf den Käse streuen.
15. Bei Bedarf einige Chiliflocken darüber geben.
16. Den Ofenkäse mit Hokkaido-Kürbis zusammen mit gutem Bäckerbrot und kühlem Grevensteiner Landbier servieren.



*Grevensteiner wünscht
einen guten Appetit!*

Weitere Rezeptideen finden Sie unter: