REZEPT

GEBACKENER KÜRBIS

mit Ziegenkäse

» ZUTATEN:

- 1 Hokkaidokürbis
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Balsamico Essig
- 1 EL Honig
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 200g Ziegenweichkäse

» ZUBEREITUNG:

- Kürbis halbieren, Kerne und Fruchtfleisch entfernen und in 2-3 cm breite Spalten schneiden.
- Knoblauch schälen und kleinhacken. Mit Olivenöl, Essig, Honig, Salz und Pfeffer mischen und über die Kürbisspalten gießen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die marinierten Kürbisspalten darauf verteilen. Im 200°C heißen Ofen ungefähr 20 Minuten backen. Nach 10 Minuten sollten die Kürbisspalten einmal gewendet werden, damit sie von allen Seiten gleichmäßig braun werden.
- Ziegenweichkäse in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Kürbisspalten aus dem Ofen nehmen und den Ziegenkäse auf ihnen verteilen. Dazu passt hervorragend frischer Feldsalat.