OBSTBAU WINKLER

Ofenkäse im Kürbis

35 min 4 Personen

Zutaten

- 1 Hokkaidokürbis
- 1 Ofenkäse (z.B. Camembert)
- 1 EL Olivenöl
- Salz&Pfeffer
- Rosmarin
- 1 TL Honig
- optional frisches Brot/Baguette

Zubereitung

1. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Deckel des Kürbis abschneiden und beiseite legen.
3. Mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen.
4. Kürbis mit Olivenöl einreiben und 20 min im Ofen backen.
5. Ritze in den Ofenkäse schneiden und in den Kürbis legen (bei Bedarf den Kürbis so zurechtschneiden, dass der Ofenkäse reinpasst).
6. Rosmarin über den Kürbis und Ofenkäse bestreuen und mit dem Honig beträufeln.
7. Bei 200°C nochmals für circa 10 min backen, bis der Kürbis und der Ofenkäse schön weich sind.
8. Perfekt als schnelles Mittag- oder Abendessen mit frischem Baguette zu genießen

guten Appetit!

nice to know

- Es kann auch mit Salbei gewürzt werden
- Für mehr Würze und einen besonderen Geschmack kann über den Ofenkäse noch etwas Blauschimmelkäse gekrümelt werden.

Wir freuen uns über euer Feedback, eure nachgemachten Gerichte oder eigene Kreationen aus unseren Produkten. Schickt uns gerne eure Bilder

obstbauwinkler
hofladen@obstbau-winkler.de