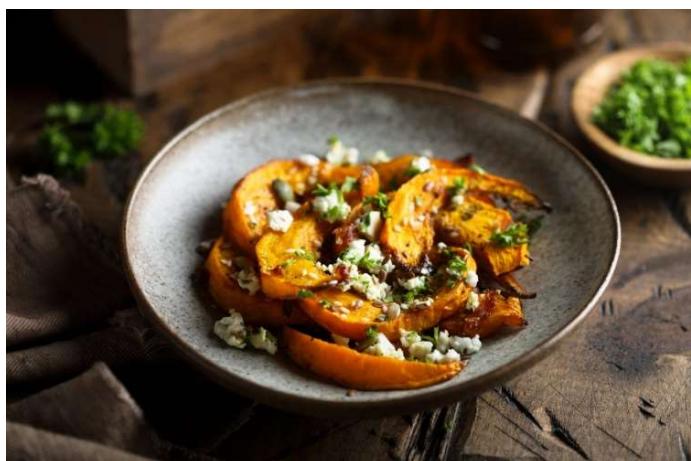


Überbackener Kürbis



- ½ Hokkaido-Kürbis
- 1 Pkg. Schafkäse
- Saft von ½ Zitrone
- 1 EL brauner Zucker
- 1 TL Thymian
- 4 EL Olivenöl
- 1 Handvoll geröstete Pinienkerne
- Petersil zum Dekorieren

- 1.** Hokkaido waschen und in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden.
- 2.** Kürbis in eine gefettete Auflaufform schichten und den Schafkäse darüber mit den Händen zerbröseln.
- 3.** Zitronensaft, braunen Zucker und Thymian darüber verteilen.
- 4.** Alles gut vermischen und mit Olivenöl beträufeln.
- 5.** Bei 200 °C im Backrohr etwa 45 Minuten überbacken.
- 6.** Aus dem Ofen nehmen und mit Pinienkernen und Petersil bestreuen.