

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.