

# Creamy Käsefondue im Kürbis



2 (à ca. 500 g)	kleine Portions-Hokkaidos
3-4 EL	Olivenöl
200 g	Babyspinat
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
150 ml	trockener Weißwein
1 kleine Ecke (ca. 30 g)	Schmelzkäsezubereitung
300 g	Doppelrahmfrischkäse
125 g	Mozzarella
	Salz, Pfeffer
2 Zweige	Thymian
20 g	Walnüsse

## Zubereitung

- 1 Kürbisse waschen und jeweils einen ca. 4 cm dicken Deckel abschneiden. Für einen sicheren Stand den Kürbisboden leicht begradigen. Kerne und faseriges Fruchtfleisch mit einem Löffel entfernen. Kürbisschale und -deckel auf ein Blech setzen, mit 2–3 EL Öl bepinseln und im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 25 Minuten backen.
- 2 Inzwischen Spinat waschen, abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein hacken. Rest Öl in - einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten, mit Wein ablöschen. Schmelzkäse und Frischkäse zugeben, ca. 5 Minuten sämig köcheln. Spinat unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles in die Kürbisse verteilen.
- 3 Mozzarella würfeln. Thymian waschen. Nüsse über die Kürbisse krümeln, mit Mozzarella und Thymian bestreuen. Ca. 5 Minuten im heißen Ofen bei gleicher Temperatur über backen. Dazu schmeckt Brot.