

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 überbacken. Dazu schmeckt Brot.