

Kürbisfächer mit ROUGETTE Landkäse

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

250 g ROUGETTE Landkäse
1 St. Butternusskürbis
50 g Wolfram Berge Rotwein Gelee
50 g Haselnüsse
½ Bund Salbei
2 El Olivenöl
Salz
Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1) Kürbis vorbereiten

Kürbis waschen und trocknen. Den Stiel abschneiden und den ganzen Kürbis schälen. Den Kürbis halbieren und die Kerne und Fasern entfernen. Die Kürbishälften mit der Schnittkante nach unten auf ein Brett legen und in ein halbes Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Dabei darauf achten, die Scheiben nicht ganz durchschneiden, sodass sie unten noch zusammenhalten.

2) Kürbis backen

Den Backofen vorheizen (200°C Ober/-Unterhitze / 180°C Umluft). Die Kürbishälften auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kürbis für etwa 20 Minuten im vorgeheizten Ofen vorbacken.



3) Kürbis füllen

Während der Kürbis im Ofen ist, den ROUGETTE Landkäse in dünne Scheiben schneiden. Haselnüsse grob hacken. Nach 20 Minuten den Kürbis aus dem Ofen nehmen. Vorsichtig Käsescheiben und Wolfram Berge Rotwein Gelee abwechselnd in die Einschnitte des Kürbisses stecken. Mit Haselnüssen und Salbei bestreuen.

4) Kürbis weiterbacken

Den gefüllten Kürbis zurück in den Ofen stellen und weitere 10-15 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 75 Minuten

Pro Portion: 2067,5 KJ, 497,8 kcal., Eiweiß 14,3 g, Fett 36,7 g, Kohlenhydrate 25,0 g