

Ziegenkäse mit Kürbispüree

Rezept für 2 Personen

Zutaten:

800 g Kürbis

Olivenöl

2 Handvoll Kürbiskerne

2 frische Thymianzweige

Salz

Pfeffer aus der Mühle

4 dicke Scheiben feste Ziegenkäserolle

flüssiger Honig

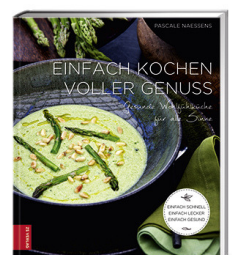


© Roos Mestdagh für ZS Verlag

Den Kürbis in große Stücke schneiden (die Schale nicht entfernen) und in eine Auflaufform legen. Mit Olivenöl beträufeln und im auf 180°C vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten garen. In einer anderen, kleineren Auflaufform die Kürbiskerne und den frischen Thymian verteilen. Zu der anderen Schale für 10 Minuten in den Ofen schieben. Den Kürbis aus dem Ofen holen, mit einem Kartoffelstampfer pürieren (siehe unten), salzen und pfeffern. Die Ziegenkäsescheiben ebenfalls etwa 5 Minuten in den Ofen stellen, damit sie etwas weicher werden. Zum Anrichten zuunterst 1 Scheibe Ziegenkäse legen, darauf einen Löffel Kürbispüree geben und alles mit einer zweiten Ziegenkäsescheibe bedecken. Mit etwas Honig sowie Thymian und Kürbiskernen garnieren.

Kürbis pürieren

Ich verarbeite Kürbis am liebsten ungeschält, weil die meisten Nährstoffe direkt unter der Schale sitzen und das Püree dann auch mehr Textur erhält. Natürlich können Sie den Kürbis auch schälen – die Schale kann mitunter ziemlich zäh sein. Pürieren Sie den Kürbis anstatt im Standmixer lieber mit dem Kartoffelstampfer. Dadurch bleibt seine Struktur besser erhalten, was ein angenehmeres Gefühl auf der Zunge ergibt.



Mehr Rezepte in:

"Einfach kochen - voller Genuss" Pascale Naessens

ZS VERLAG
R. Rezept