

GEBACKENER HOKKAIDO MIT HONIG UND SCHAFSKÄSE

GEBACKENER HOKKAIDO MIT HONIG UND SCHAFSKÄSE

Ich liebe Kürbisgerichte aus dem Ofen - und wenn ich mir die Klicks auf meine Beiträge anschau seid ihr auch große Fans von der Kombination Kürbis und Käse. Allen voran natürlich der gebackene und mit Camembert gefüllte Kürbis den ich aus dem Kochbuch Bauernmarkt und Biokiste* gezaubert habe - aber auch die schnellere Variante in der Kürbis und Camembert in einer kleinen Auflaufform gemeinsam gebacken werden steht bei euch hoch im Kurs. Dieser gebackene Hokkaido mit Honig und Schafskäse war eigentlich als ganz einfaches und schnelles Essen für unter der Woche geplant. Mit ein paar Zutaten aus dem Kühlschrank und der Vorratskammer habe ich mich auf ein leckeres Abendessen gefreut - und während ich gekocht habe sind mir noch ein oder zwei Ideen gekommen mit denen ich das Ganze abgerundet habe. Das Ergebnis: süß, salzig, scharf und nussig. Dazu ein paar Scheiben von dem selbst gebackenen Kürbisbrot - einfach und köstlich!



ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

1 Hokkaido

150g Schafskäse, hier Light

1 TL Olivenöl

Pfeffer & Salz

1 Prise Chiliflocken

2 TL flüssiger Honig

3 EL Kürbiskerne

Optional:

etwas Kürbisbrot und Butter

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Den Kürbis halbieren, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Eine kleine Auflaufform (ca. 20x30cm) mit Backpapier auslegen. Den Kürbis hinein geben, mit Öl beträufeln und mit Pfeffer, Salz und Chiliflocken würzen. Alles gut vermengen und die Auflaufform für 15 Minuten in den Backofen schieben.

Nach 15 Minuten den Schafskäse über den Kürbis bröseln, den Honig darüber träufeln und die Kürbiskerne darauf verteilen. Den Kürbis nochmal für 10-12 Minuten zurück in den Ofen schieben.

Den gebackenen Hokkaido mit Honig und Schafskäse in der Form auf den Tisch stellen. Dazu etwas Brot und Butter als Beilage anbieten.

Herbstliches Soulfood!



© katha-kocht