

Karamalisierte Kürbistaler mit Schafskäse

Ein Rezepttipp von:
Walburga Loock aus Oberbayern



Bild: © Walburga Loock

ZUTATEN: für 4 Personen

1 Butternut oder ½ Trompeta
oder ein kleiner Trombolino
1 kleine Zwiebel, gewürfelt
1 Knoblauchzehe,
durchgepresst
2 EL Öl
2 EL Honig
Salz, Pfeffer, Oregano,
Rosmarin
100 g Kürbiskerne, alternativ
Pinienkerne
200 g Schafskäse, gewürfelt
Salz, Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG:

- 1 Samenende vom Kürbis abschneiden und entkernen.
- 2 Den Kürbis ungeschält in ½ cm dicke Ringe/Scheiben schneiden.
- 3 In einer Pfanne Kürbiskerne ohne Fett (alternativ Pinienkerne) anrösten.
- 4 Kerne beiseitelegen. Öl erhitzen und Zwiebel, Knoblauch sowie Kürbis (beidseitig) anbraten.
- 5 Sobald die Kürbisscheiben goldbraun sind, Honig darauf verteilen. Salzen, pfeffern und mit den Kräutern würzen, den Schafskäse darüberggeben.
- 6 Sobald dieser zerlaufen ist, mit den Kürbis- bzw. Pinienkernen anrichten.