



## ROUGETTE Mein Ofenkäse im Kürbis

Zutaten für 4 Personen:

**2 ROUGETTE Mein Ofenkäse Fein-würzig 180 g**

**(Sorten nach Wahl)**

1 Kürbis (wir bevorzugen

Hokkaido-Kürbis)

Etwas Rapsöl

½ Bund Thymian

½ Bund Rosmarin

Salz & Pfeffer



**Zubereitung:**

1. Den Ofen auf 150°C vorheizen, Kürbis halbieren und entkernen.
2. Danach die Kürbishälften mit etwas Rapsöl einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Mit der Schnittfläche nach unten auf das Backblech legen und im Backofen auf mittlerer Schiene 15 Minuten vorgaren.
4. Die Kürbishälften aus dem Backofen nehmen, umdrehen und die ROUGETTE Mein Ofenkäse in die Vertiefung der Kürbisse setzen (ohne Holzschale). Mit Kräutern wie Rosmarin und Thymian bestreuen.
5. Die Kürbisse mit den ROUGETTE Mein Ofenkäse nach Anleitung auf 150° C backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten