



ROUGETTE Ofenkäse im Kürbis

Zutaten für 4 Personen

2 ROUGETTE Ofenkäse 180 g
1 Kürbis (wir bevorzugen Hokkaido-Kürbis)
etwas Rapsöl
½ Bund Thymian
½ Bund Rosmarin
Salz und 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 Ofenkäse in die Vertiefung der Kürbisse setzen (ohne Holzschale). Mit Kräutern wie Rosmarin und Thymian bestreuen.
5. Die Kürbisse mit den Ofenkäsen nach Anleitung auf 150° C backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach