

Kräuter-ROUGETTE Ofenkäse mit Rucola-Kürbis-Salat und Balsamico-Schalotten

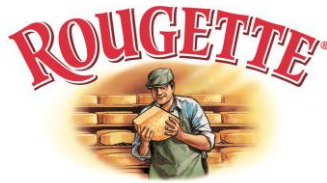
Zutaten für 4 Personen

16 Schalotten
8 Stiele Thymian
50 g brauner Zucker
150 ml Gemüsebrühe
50 ml dunkler Balsamico-Essig
100 ml Portwein
Salz
1 Packung (320 g) ROUGETTE Ofenkäse Garten-Kräuter
1 Hokkaido-Kürbis (ca. 1 kg)
2 rote Zwiebeln
2 EL Olivenöl
Pfeffer
2 Bund Rucola
50 ml Rotwein-Essig
1 TL flüssiger Honig
75 ml Walnussöl



Zubereitung

1. Schalotten schälen. Thymian waschen und trocken schütteln. Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren. Mit Brühe, Balsamico und Portwein ablöschen. Schalotten und 3 Stiele Thymian zufügen. Mit Salz würzen. Ca. 20 Minuten einköcheln lassen.
2. Ofenkäse im vorgeheizten Backofen nach Packungsanweisung zubereiten. Kürbis waschen, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Kürbis und Zwiebelringe darin unter Wenden 5–8 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Rucola verlesen, waschen und trocken schütteln. Rotwein-Essig, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Walnussöl unterrühren. Kürbisgemüse, Rucola und Vinaigrette vermengen. Mit Balsamico-Schalotten in Schälchen anrichten. Mit



übrigem Thymian garnieren. Ofenkäse aus dem Ofen nehmen. Mit dem Rucola-Kürbis-Salat und den Balsamico-Schalotten servieren.

Tipp: Dazu schmeckt Baguettebrot.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten. Pro Portion ca. 3610 kJ, 860 kcal. E 20 g, F 51 g, KH 67 g

Fotovermerk: Rougette by Food & Foto Experts