



ROUGETTE Mein Ofenkäse trifft Ofenkürbis

Zutaten für 2 Personen:

1 ROUGETTE Mein Ofenkäse Smoky Onion 180 g (Sorte nach Wahl)

1 Sehr kleiner oder halber Hokkaido Kürbis
Natürlich funktioniert hier auch ein Butternut-
Kürbis

1 TL Brauner Rohrzucker

Etwas Thymian

Etwas Meersalz & gestoßener schwarzer
Pfeffer

1 El Kürbiskerne

Optional ein frisches Baguette als optimale
Beilage.



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Den Kürbis waschen und in 0,5 cm dicke Scheiben/ Spalten schneiden. Anschließend eine Backofenform oder ähnliches mit Backpapier auslegen.
3. Den Kürbis mit Salz und Pfeffer würzen und für 20 Minuten in der Form in den Ofen geben.
4. Anschließend die Form aus dem Ofen nehmen und alle weiteren Zutaten sowie den ROUGETTE Mein Ofenkäse zugeben. Diesen haben wir in Scheiben geschnitten und über dem Kürbis verteilt, damit er schön schmelzen kann.
5. Nun alles zurück in den Ofen und weiter backen bis alle Zutaten goldbraun geworden sind (ca. 10-15 Minuten)
6. Zusammen mit dem Baguette genießen