Rezept

Gebackene Kürbisspalten mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Gebackene Kürbisspalten mit Ziegenkäse, am 28.04.2024

Zutaten

1	kleiner Hokkaidokürbis (ungeputzt ca. 600 g)
150 ml	Olivenöl
1 TL	getrockneter Thymian
	Pfeffer
	1-2 TL Honig
12	hauchdünne Scheiben roher Schinken
120 g	Ziegenfrischkäse
2	Knoblauchzehen
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft
	Salz
2 EL	Aceto balsamico
100 g	Feldsalat
4 EL	Mandelstifte

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Den Kürbis gründlich waschen und putzen. Halbieren, die Kerne mit einem Löffel herausschaben und das Fruchtfleisch in ca. 2 cm breite Spalten schneiden. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Mit dem Olivenöl, dem Zitronensaft und dem Thymian verrühren, salzen und pfeffern. 5 EL davon abnehmen, den Balsamico unterrühren, mit Salz und Honig abschmecken und beiseitestellen. Die Kürbisspalten mit der restlichen Marinade übergießen und 15 Min. marinieren lassen.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Die Kürbisspalten auf ein Blech mit Backpapier legen und im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen, dabei einmal wenden.

3. Inzwischen die Schinkenscheiben sternförmig auf vier Teller legen und den Feldsalat mittig darauf anrichten. Die Mandeln in einer trockenen Pfanne anrösten, bis sie leicht gebräunt sind. Die fertigen, leicht gebräunten Kürbisspalten sternförmig auf die Teller zwischen die Schinkenscheiben legen. Den Ziegenfrischkäse vorsichtig in Scheiben schneiden und mittig auf dem Feldsalat anrichten. Je 1 EL Balsamicomischung darüberträufeln und die Mandeln aufstreuen. Servieren Sie dazu ein knuspriges Baguette.