Rezept

Gebackene Hokkaidowürfel

Ein Rezept von Gebackene Hokkaidowürfel, am 21.05.2025

Zutaten

1	Hokkaidokürbis (ca. kg)
1	rote Chilischote
2 TL	grobes Meersalz
100 g	Doppelrahmfrischkäse
	Pfeffer
1 Bund	Schnittlauch
3 Zweige	Estragon
½ Bund	Thymian
5 EL	Olivenöl
250 g	Speisequark (20 % Fett)
	Salz
	abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
½ Bund	Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Den Kürbis waschen, abtrocknen und halbieren, mit einem Löffel entkernen und in 2 cm große Würfel schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen. Chilischote entkernen, waschen und fein hacken.

2. 4 EL Olivenöl mit Chili, Thymian und Meersalz mischen. Die Kürbiswürfel in der Marinade wenden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Im Ofen (Mitte) 20 Min. backen.

3. Inzwischen Quark und Frischkäse mit dem übrigen Olivenöl verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Alle Kräuter unter den Quark mischen und mit den Kürbiswürfeln servieren.