

Rezept

# Kürbis mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Kürbis mit Ziegenkäse, am 04.12.2024

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>3 EL</b> Pinienkerne                                       | <b>150 g</b> Kürbisfleisch ohne Schale (z. B. Butternuss- oder Muskatkürbis) |
| <b>2 EL</b> Olivenöl  | Salz   |
| <b>24</b> Minzeblättchen<br>grob gemahlener schwarzer Pfeffer | <b>3</b> kleine Ziegenfrischkäsetaler (z.B. Picandou)                        |
| <b>12</b> kleine Holzspieße                                   | <b>6 EL</b> alter Aceto balsamico (ersatzweise Balsamicocreme)               |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

## Zubereitung

1. Die Pinienkerne in einer kleinen beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Das Kürbisfleisch in 12 flache und mundgerechte Stücke schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kürbisstücke darin von beiden Seiten in 1 - 2 Min. bissfest braten. Sie sollten leicht bräunen. Mit Salz würzen.
2. Die Minzeblättchen waschen und trocken schleudern. Die Ziegenfrischkäse jeweils vierteln. Die Kürbisstücke mit je 2 Minzeblättchen und einem Ziegenfrischkäseviertel belegen und mit einem Holzspießchen feststecken. Nach Belieben auf einer Platte anrichten.
3. Kurz vor dem Servieren die Spieße mit den Pinien kernen und grob gemahlenem Pfeffer be streuen und mit dem Essig beträufeln.