



Kürbis aus dem Ofen mit Ziegenfrischkäse

Ein Rezept von Halima Pflipsen

Zutaten (für vier bis sechs Portionen):

1 Hokkaido-Kürbis (ca. 1 kg)
150 g cremiger Ziegenfrischkäse
50 g Pinienkerne
4 frische Feigen
2 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian
1 EL Honig (plus 1 EL für die Garnitur)
4 EL natives Olivenöl extra
1–2 TL Ras el Hanout
1 TL Zimt (gemahlen)
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1–2 TL Meersalz
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Den Hokkaido-Kürbis halbieren, die Kerne entfernen und in Spalten schneiden.

Rosmarin und Thymian waschen und trocken schütteln. Vom Rosmarin die Nadeln und vom Thymian die Blättchen abzupfen und fein hacken.

In einer Schüssel Olivenöl, Honig, Ras el Hanout, Zimt, Paprikapulver, Meersalz und schwarzen Pfeffer miteinander vermengen. Die gehackten Rosmarin- und Thymianblättchen zur Marinade geben und alles gut verrühren. Die Kürbisspalten in die Marinade geben und damit ummanteln. Die marinierten Kürbisspalten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und gleichmäßig verteilen. Anschließend circa 30 Minuten im Ofen backen.

In der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Feigen waschen und vierteln oder sechsteln.

Den Kürbis aus dem Ofen nehmen und auf einer großen Servierschale anrichten. Den Ziegenfrischkäse in kleinen Flöckchen gleichmäßig auf dem heißen Kürbis verteilen, so dass er leicht schmilzt. Honig über den Kürbis träufeln und die gerösteten Pinienkerne darüber streuen. Die vorbereiteten Feigen auf den Kürbis legen und mit frischen Rosmarinblättchen garnieren. Sofort servieren und genießen!