



ÜBERBACKENER KÜRBIS MIT SCHINKEN UND KÄSE Á LA MONTENAUER



Zubereitungszeit: ca. 65 min



Schwierigkeit: leicht

ZUTATEN (FÜR CA. 2 PERSONEN)

1/2 Hokkaido Kürbis
250g Feta/Hirtenkäse
100g Schinken-Würfel
Olivenöl
frischer Rosmarin
Salz, Pfeffer, Thymian & Paprikapulver

ZUBEREITUNG

Halbiere den Hokkaido Kürbis und entferne alle Kerne. Schneide die Hälften in ca. 1 cm dicke Streifen. Lege die Kürbissstreifen auf ein mit Backpapier belegtes Blech und würze die Streifen mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver und beträufle den Kürbis mit Olivenöl.

Schneide den Hirtenkäse in dünne Streifen und lege diese auf die Kürbissstreifen. Nun kommen noch die Schinken Würfel, Thymian und der frische Rosmarin darauf. Kürbis noch für rund 45 Minuten in den, auf 180 Grad vorgeheizten Backofen und schon ist dein überbackener Kürbis mit Schinken fertig zum Verzehr.

Dazu empfehlen wir dir einen Salat mit frischem Brot!