



Das **kasKistl** Rezept

Kürbis-Schafkäse-Salat

Saison

Sommer, Herbst

Rezept für 4 Personen oder 6 Vorspeisen

Zutaten

- 1 Hokkaidokürbis (etwa 1,2 kg)
- 4 EL Öl
- 1 KL Thymian (getrocknet)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1/4 l Gemüsebouillon (Würfelsuppe)
- 10 dag Rucola, geputzt und gewaschen
- 10 dag Walnüsse, grob gehackt
- 20 dag milder, schnittfester Schafkäse

Marinade:

- 4 EL Aceto-Balsamico (Balsamessig)
- 5 EL Öl
- 1/2 KL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Kürbis halbieren, entkernen und samt Schale in etwa 3 cm breite Spalten schneiden. In einer Schüssel mit Öl, Thymian, Salz und Pfeffer vermengen. Die Spalten auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen, mit der Bouillon übergießen und im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 180°C (Ober- und Unterhitze) etwa 25 Minuten braten. Kürbis überkühlen lassen. Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in etwa 3 cm große Stücke schneiden.

Marinade: Balsamico mit Öl und Zitronensaft verrühren, salzen und pfeffern. Rucola mit der Marinade und den Nüssen vermengen, auf Tellern anrichten und mit Kürbisstücken belegen. Den Schafkäse in kleine Würfel schneiden und den Salat damit bestreuen.

Mahlzeit!