

Kürbisspalten mit Kürbiskernkruste und Ziegenfrischkäse (für 4 Personen)

Zutaten Kürbis:

| | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 1 kg Kürbis | 400 g eher größere Cherrytomaten |
| ½ Bund Oregano | Salz und Pfeffer |
| 80 g Kürbiskerne | 3 EL Olivenöl (2) |
| 1 unbehandelte Orange | ggf. etwas Tomatenmark |
| 10 in Öl eingelegte Dörrtomaten | |
| 4 EL Olivenöl (1) | |
| frisch geriebene Muskatnuss | |

Anleitung:

1. Aus dem Kürbis die Kerne mitsamt Fruchtfleisch mit einem Löffel herausschaben. Den Kürbis in 12 Spalten schneiden. Die Kürbisspalten nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit Salz würzen.
2. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
3. Den Oregano fein hacken. Die Kürbiskerne ebenfalls fein hacken. Die Schale der Orange fein abreiben. (Etwas Schale an der Orange belassen. Diese wird für den Ziegenfrischkäse benötigt – s.u.) Die Dörrtomaten auf Küchenpapier trockentupfen, klein würfeln und anschließend hacken bis fast ein Mus entsteht. All diese Zutaten mit der ersten Portion Öl (1) zu einer Paste verrühren und mit einer großen Prise Muskat sowie Salz und Pfeffer würzen.
4. Gegebenenfalls etwas Tomatenmark hinzufügen, um die kernige Paste zu binden und später leichter auftragen zu können.
5. Die Cherrytomaten halbieren.
6. Die Kürbisspalten wenn nötig leicht trockentupfen und die Kürbiskernmischung darauf verteilen. Die halbierten Tomaten zwischen den Spalten auf dem Backblech verteilen. Alles mit der zweiten Portion Öl (2) beträufeln.
7. Den Kürbis im 200 Grad heißen Ofen auf der zweituntersten Schiene 35 – 40 Minuten backen, bis er weich und schön gebräunt ist. Sofort servieren.

Zutaten Ziegenfrischkäse:

| | |
|------------------------|--|
| 150 g Ziegenfrischkäse | restlicher Schalenabrieb der Orange s.o. |
| 4 EL Joghurt 1,5% | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |

Anleitung:

Friskäse, Joghurt und den Schalenabrieb gut verrühren und mit Pfeffer würzen.

(Rezept nach Annemarie Wildeisens KOCHEN 10/2019)