



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

GERÖSTETER KÜRBIS MIT ROTEN ZWIEBELN, ZIEGENKÄSE UND GERÖSTETEN KÖRNERN



ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

PORTIONEN

2 (als Beilage 4)

ÜBERBLICK

Dieses köstliche Gericht bringt Farbe auf Ihren winterlichen Tisch. Mit dem süßlichen, orangen Kürbis, Spalten der roten Zwiebel und cremigem Ziegenkäse sorgt dieses Gericht in den tristen Wintermonaten für frischen Wind. Schmeckt als Hauptgericht oder als saisonale Beilage.

ZUTATEN

- 650 g Kürbis der Saison, geschält und in halbmondförmige Scheiben geschnitten
- 4–5 ganze Knoblauchzehen, mit Haut
- 1 große, rote Zwiebel
- 4 Rosmarinzweige
- 1 TL Zimt
- 1 EL Rapsöl
- Meersalz und zerstoßener schwarzer Pfeffer
- 50 g gemischte Körner
- 100 g weicher Ziegenkäse oder Quark

Für das Dressing:

- 1 EL Apfelessig
- 1 EL Ahornsirup
- 2 EL Rapsöl
- 1 TL körniger Senf

ZUBEREITUNG

- 1) Den Ofen auf 200 °C (Gasherdstufe: 6) vorheizen.
- 2) Den vorbereiteten Kürbis zusammen mit dem Knoblauch in die quadratische 3-Ply-Bratreine aus Edelstahl (26 cm) geben. Zwiebel schälen und in große Spalten schneiden. In die Bratreine geben. Die Rosmarinzweige hineinzupfen und Zimt, Öl und Gewürze dazugeben. Die Zutaten in der Bratreine schwenken, damit alles gleichmäßig bedeckt ist. Die Bratreine 30–35 Minuten in den Ofen stellen, bis der Kürbis gar ist.
- 3) Währenddessen das Dressing zubereiten. Alle Zutaten für das Dressing in ein kleines Marmeladenglas geben, mit dem Deckel fest verschließen und die Mischung gut schütteln. Vor dem Servieren erneut schütteln, damit die Zutaten gut durchmischt sind.
- 4) 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Körner in die Bratreine geben und sanft rösten.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

- 5) Wenn der Kürbis gar ist, die Bratreine aus dem Ofen nehmen und den Ziegenkäse darüber zerbröseln. Das Dressing darauf Träufeln und mit frischem Rosmarin bestreuen. Alternativ können Sie das Dressing auch im Marmeladenglas servieren, sodass sich die Gäste am Tisch selbst bedienen können.

Anmerkungen des Kochs: Die Reste dieses Gerichts sind ebenfalls köstlich. Verteilen Sie den kalten Kürbis einfach auf einem Bett aus gemischtem Wintersalat und geben Sie noch ein wenig Ziegenkäse und Körner dazu. Alternativ können Sie den Kürbis aufwärmen und mit einem Spritzer Öl und ein wenig Dressing zu Pasta servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2019 Le Creuset
www.lecreuset.com