

Gratinierter Kürbis mit Schafskäse

Zutaten (für 2 Personen):

- ½ kleiner Muskatkürbis
- Saft von 2 Zitronen
- 2 EL Honig
- 6 EL Olivenöl
- 400 g Feta
- 1 Handvoll Cashewkerne
- ½ Bund glatte Petersilie
- 1 TL Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Den Kürbis quer halbieren und die Kerne entfernen. Gut salzen, mit dem Saft von 1 Zitrone überträufeln und hauchdünn mit Honig süßen. Etwas Olivenöl über den Kürbis geben und mit Muskat sowie Paprikapulver würzen. Darauf achten, dass auch der Rand des Kürbisses gewürzt wird. Bei 160 Grad (Ober-/Unterhitze) 30-45 Minuten auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech auf der untersten Schiene garen.

Den gegarten Kürbis aus dem Ofen nehmen. Die entstandene Flüssigkeit vorsichtig für das Dressing ablöffeln und in einen hohen Messbecher geben. Mit dem Saft der anderen Zitrone, Honig, Salz, Pfeffer und den Cashewkernen gut pürieren. Während des Mixens 4 EL Olivenöl langsam dazufließen lassen, bis eine cremige Emulsion entsteht.

Den Feta leicht zerbröseln und die Kürbishälfte damit befüllen, dabei auch etwas Feta auf den Rand geben. Noch einmal 10 Minuten bei 160-180 Grad Oberhitze im Ofen gratinieren. Anschließend den Kürbis mit dem Dressing übergießen, mit grob geschnittenen Petersilienblättern dekorieren und im Ganzen servieren.

Man kann den Kürbis entweder auslöffeln oder Stücke ausschneiden. Die Schale vom Muskatkürbis kann nicht mitgegessen werden.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 19.11.2018

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen