

Herbstgemüse aus dem Ofen

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis
- 1 kg Drillinge
- 1 Süßkartoffel
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Zweig Rosmarin
- 250 g Ziegenfrischkäse
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 TL Honig
- 6 frische Feigen
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Den Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Den Kürbis halbieren und die Kerne entfernen. Kartoffeln und Süßkartoffel waschen. Zwiebel und Knoblauch pellen. Das Gemüse in gleichmäßige Spalten schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit Olivenöl beträufeln, salzen, pfeffern und durchmengen. Die Rosmarinnadeln abzupfen und auf dem Gemüse verteilen. Circa 30 Minuten im Ofen backen, bis alles goldbraun und gar ist.

In der Zwischenzeit den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Ziegenfrischkäse mit etwas Wasser und Honig glatt rühren. Den Schnittlauch dazugeben und mit Pfeffer würzen. Die Feigen vom Strunk befreien und in gleichmäßige Spalten schneiden oder vierteln.

Das Blech aus dem Ofen holen und den angemachten Ziegenfrischkäse sowie die Feigen darauf verteilen.

Zur Selbstbedienung auf ein Tablett stellen oder auf Tellern servieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 10.11.2020

Koch/Köchin: Zora Klipp

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