

Kürbis mit Ziegenkäse und Endiviensalat

Zutaten für den Kürbis (für 4 Personen):

- 1 Butternut-Kürbis
- 160 g Ziegenfrischkäse
- 40 ml Rapsöl
- 1 EL Honig
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 Zweige Thymian
- Salz
- Pfeffer

Den Backofen auf 170 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Den oberen Teil vom Kürbis abschneiden und schälen. Diesen Teil in gleichmäßige circa 2 mm dünne Scheiben schneiden, jeweils einmal halbieren und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Eine kleine Auflaufform mit Rapsöl austreichen. Die Kürbisscheiben hineinssetzen.

Die Knoblauchzehe schälen, fein schneiden und über den Kürbis verteilen. Honig mit einem Löffel darüberggeben. Thymianzweige mit in die Auflaufform legen. Die Form mit Alufolie abdecken und den Kürbis im Ofen 35 Minuten backen. Anschließend die Folie entfernen und den Ziegenkäse über den Kürbis bröseln. In den Ofen zurückstellen und 10-15 Minuten weiterbacken.

Zutaten für den Endiviensalat:

- 1 Kopf Endiviensalat
- 1 große Birne
- 1 EL Senf
- 1 EL Honig
- 40 ml Apfel-Essig
- 90 ml Rapsöl
- 30 ml Walnussöl
- Salz
- Pfeffer

Den Endiviensalat waschen, trocken schleudern und zupfen. Senf mit Honig, Apfelessig und etwas Salz und Pfeffer mixen. Dann Rapsöl und Walnussöl untermixen. Die Birne schälen, in Würfel schneiden und in das Dressing geben. Den Endiviensalat mit dem Dressing marinieren.

Anrichten:

- Ringelblumen-Blüten
- Hornveilchen-Blüten

Gebackenen Kürbis in die Mitte der Teller geben. Daneben marinierten Endiviensalat anrichten. Etwas von dem Birnendressing außen herum geben und mit Blüten dekorieren.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 20.10.2022

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

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