

Käsegold im Kürbis



Zutaten für 4 Personen

2 Schönegger
Käsegold
250 g Curry
Brotaufstrich
1 Hokkaido-Kürbis
½ Bund Thymian
Salz, Pfeffer
Öl

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
 2. In der Zwischenzeit den Kürbis halbieren und entkernen.
 3. Die Kürbishälften mit etwas Öl einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen.
 4. Den Kürbis mit der Schnittfläche nach unten auf das Backblech legen und im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten vorgaren.
 5. Anschließend aus dem Ofen nehmen und mit der Mulde nach oben drehen.
 6. Die beiden Kürbishälften vorsichtig mit jeweils 125 g des Curry Brotaufstriches füllen und jeweils ein Käsegold ohne Verpackung in die Vertiefung des Kürbisses legen.
 7. Auf mittlerer Schiene nach Anleitung des Käsegolds fertig backen. Vor dem Servieren mit Thymian bestreuen.
- Tipp: Mit einem Salat servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!