



HOKKAIDO AUS DEM OFEN

FÜR 4 PERSONEN

VORBEREITUNG: 15 MIN

KOCHZEIT: 20 MIN

ZUTATEN

1 HOKKAIDO KÜRBIS
3 ZWEIGE THYMIAN
1 ZWEIG ROSMARIN
2-3 EL SONNENBLUMENÖL
VON DER BUBENHEIMER
MÜHLE
150GR ZIEGENFRISCHKÄSE
VON BÖÖSCHER
SALZ

ZUBEREITUNG

1. Den Kürbis halbieren und entkernen. Anschließend in 2-3cm dicke Scheiben schneiden und auf einem Backblech platzieren.
2. Das Gemüse leicht salzen und mit dem Öl gleichmäßig beträufeln.
3. Den Ziegenfrischkäse zerbröseln und auf den Kürbisscheiben verteilen.
4. Thymian und Rosmarin hacken und darüberstreuen.
5. Bei 175°C (Umluft) 20-25 Minuten im Ofen garen. Vorheizen ist nicht nötig.

TIPP: DAZU PASST HERVORRAGEND EIN DIP AUS SCHMAND UND KRÄUTERN UND RÜHREI!

Mehr Rezepte und Infos rund um Püllen's Hofladen gibt es jetzt auch auf Facebook und Instagram

facebook.com/puellenshofladen



@puellenshofladen