

Rezept für deine Veranstaltung

# Ofen-Kürbis mit Schafskäse- Kräuter Topping



## Meine Einkaufsliste

### Zutaten für 100 Personen

- 25 kleine Hokkaido Kürbisse (je ca. 1 kg)
- 5 kg Schafskäse
- Rosmarin
- Basilikum
- 2,5 l Olivenöl oder Rapsöl
- Eine Prise Salz und Pfeffer
- 750 ml Wasser

Wooody's  
SCHMAKKA  
STIE

Doppel  
plus

# Ofen-Kürbis mit Schafskäse-Kräuter Topping

Im Spätsommer werden in Tirol die Hokkaido Kürbisse geerntet. Dieser Kürbis begeistert uns mit einem leicht nussigen, etwas an Kastanien erinnernden Aroma und seinem saftigen, faserarmen Fruchtfleisch. Mit diesem Rezept habt ihr im Handumdrehen ein schnelles, leichtes und gesundes Gericht zubereitet, dazu passt Helles Brot oder Kartoffeln.

## Zubereitung

1. Rohr auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den gewaschenen Kürbis mit Schale halbieren und die Kerne mit einem Esslöffel entfernen. Die Kürbishälften dann in jeweils 6 gleichgroße Spalte schneiden.
3. Die Kürbisspalten auf das Backblech stellen, mit Olivenöl beträufeln und ein wenig Salz und Pfeffer über den Kürbis streuen.
4. Die Kürbisspalten für ca. 15 – 20 min (je nach Größe der Kürbisspalten) backen bis sie eine schöne goldbraune Kruste entwickeln.
5. Während des Backens der Kürbisse könnt ihr das Schafskäse-Kräuter Topping machen. Dazu gebt ihr einfach den Schafskäse, Olivenöl, Wasser, Rosmarin und Basilikum in eine Schüssel. Mit dem Pürierstab pürieren.
6. Die fertigen Kürbisspalten aus dem Ofen nehmen und auf einen Teller geben. Mit dem Schafskäse-Kräuter Topping dezent übergießen.

Dieses Gericht kostet für 100 Personen € 130



Die Schale vom Hokkaido-Kürbis kann man problemlos mitessen.



GREEN EVENTS TIROL ist eine Initiative von Klimabündnis Tirol und Umwelt Verein Tirol in Zusammenarbeit mit dem Land Tirol zur Förderung einer umwelt- und sozialverträglichen Veranstaltungskultur.