



Kürbisbaguette

mit Schafskäse überbacken



Kürbis, in seiner ganzen Sortenvielfalt, ist ein typisches Gemüse der mediterranen Küche. Die zahlreichen Zubereitungsmöglichkeiten reichen von Suppen und Soßen bis hin zu Gemüsegerichten, Aufläufen und Desserts. Untenstehendes Rezept ist eine Kreation, die sehr einfach zuzubereiten ist. Die Kombination von Kürbis, Schafskäse und Kresse entfacht ein besonderes Geschmackserlebnis.

Zutaten

2 Baguettebrötchen
12 Scheiben Hokkaido-Kürbis
2 EL Pesto
150 g Schafskäse
1 Schale Gartenkresse
Natives Olivenöl extra
Salz, Pfeffer aus der Mühle,
Kürbiskerne, Sesam
Kürbiskernöl

Zubereitung

Die Baguettebrötchen halbieren und mit Pesto bestreichen. Den Hokkaido-Kürbis gut waschen, ungeschält halbieren und die Kerne entfernen. Den Kürbis in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kürbisscheiben hellbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Baguettehälften legen.

Den Schafskäse in Würfel schneiden, auf den Kürbisscheiben verteilen und mit Sesam und Kürbiskernen bestreuen. Die Brötchen unter dem Grill leicht überbacken.

Zum Schluss die Gartenkresse und einige Tropfen Kürbiskernöl auf die Kürbisbaguettes geben.

Mein Tipp:

- Sie können dieses Gericht auch mit Vollkornbrot zubereiten.
- Geben Sie einige Tropfen Balsamessig über den Kürbis.
- Legen Sie abwechselnd gebratene Kürbis- und Apfelscheiben auf die Brötchen.