

Ofenkürbis mit Frischkäse und Pilzen

Für 4 Personen:

| | | |
|-------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| 1 Hokkaido-Kürbis, mittelgroß | Salz | 8 EL Olivenöl |
| 1 Zweig Rosmarin | 1 Zweig Thymian | 4 Ciabatta-Brötchen |
| 1 Knoblauchzehe | 1 TL Butter | 3 Stängel glatte Petersilie |
| 1 TL Honig | 60 g Doppelrahm-Frischkäse | Pfeffer |
| 100 g Pilze | 1 Zwiebel | 12 weiße Trauben, kernlos |
| 80 g Bacon | 1 Gartenkresse-Schälchen | |

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Kürbis abwaschen, abtrocknen und halbieren. Mit einem Löffel die Kerne austreichen.

Die Kürbishälften mit den Schnittflächen nach oben auf ein Backblech geben. Leicht salzen und mit 1/3 vom Olivenöl beträufeln.

Kürbishälften im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde garen, bis das Fruchtfleisch ganz weich ist. Rosmarin und Thymian abbrausen und trocken schütteln.

Die Ciabattabrötchen der Länge nach halbieren, das Innere zum größten Teil herauszupfen.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, die Knoblauchzehe andrücken und mit dem Inneren der Brötchen in die Pfanne geben. Die Kräuterzweige und Butter zugeben und die Brotstücke knusprig rösten.

Die ausgehöhlten Brothälften auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, zu dem Kürbis in den Ofen geben und kurz rösten. Dann wieder herausnehmen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Sobald der Kürbis gegart ist, das Fruchtfleisch auslösen, Honig zugeben und mit dem Kartoffelstampfer stampfen, dabei den Frischkäse und Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

Zwiebel schälen und fein schneiden.

Die Trauben abbrausen, abtrocknen und halbieren.

Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden.

In einer Pfanne restliches Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln zugeben und anschwitzen.

Speckstreifen zugeben und mitanbraten. Dann die Pilze zugeben und ca. 2 Minuten mitbraten.

Zuletzt die Trauben zufügen, kurz mitschwenken und alles mit wenig Salz abschmecken.

Die ausgehöhlten Brötchenhälften mit dem Kürbispüree füllen. Pilze und Trauben darauf geben und zuletzt das geröstet Brötcheninnere darüber streuen. Mit etwas Gartenkresse garniert servieren.

Andreas Schweiger am 21. November 2022