

Zutaten

- 500 g Butternut-Kürbis
- 50 g rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 2 EL Olivenöl
- 100 ml trockener Weißwein
- 60 g Rosinen
- 60 g Frühlingszwiebeln
- 3 EL MAGGI Würze Hot
- 120 g Ziegenkäserolle
- 20 g Walnusskerne
- etwas Pfeffer
- etwas Salz

Zubereitung

- 1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
- 2. Butternuss-Kürbis putzen, waschen und halbieren. Die Kerne mit einem Löffel entfernen. Die Kürbishälften mit Salz bestreuen, auf einen Rost setzen und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten garen.
- 3. Währenddessen Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Knoblauchzehe(n) schälen und fein würfeln. Die Kürbishälften aus dem Ofen nehmen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und grob würfeln.
- 4. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch 2 Minuten dünsten. Dann die Kürbiswürfel zugeben und mit dünsten. Mit Weißwein ablöschen und bei geringer Hitze ca. 5 Min. weich kochen. Rosinen hacken und zufügen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. In die Pfanne geben und mit MAGGI Würze Hot abschmecken.
- 5. Ziegenkäserolle in jeweils 3 Scheiben pro Kürbishälfte schneiden, Walnusskerne klein hacken. Die Kürbishälften mit dem Pfannengemüse füllen, mit Ziegenkäse belegen und mit klein gehackten Walnusskernen bestreuen. Anschließend den Kürbis wieder für 15 Minuten in den Ofen geben. Zum Schluss die Grillfunktion des Backofens einstellen und den Käse für 2-5 Minuten überbacken. Herausnehmen und mit frischem Pfeffer servieren. Dazu passt ein Feldsalat mit Balsamico Dressing.

Nährwert-Anzeige

50 Minuten

2 Portionen

Kohlenhydrate 40 g

Energie 572 kcal Fett 33 g Protein 20 g