

GRAND NOIR mit Ofenkürbis

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

400 g **GRAND NOIR**
600 g Butternuss-Kürbis
½ Bund Thymian
1 unbehandelte Zitrone
2 EL Honig
Salz, Pfeffer
3 EL Kürbiskerne
1 Bund Rucola



ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad).
2. Kürbis waschen, halbieren, die Kerne entfernen und anschließend nochmals der Länge nach halbieren, sodass Spalten entstehen.
3. Thymian zupfen und die Blättchen hacken. Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Den Saft auspressen und mit Honig, Zitronenschale und Thymian mischen. Die Marinade mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Kürbisspalten vermengen.
4. Kürbis in eine ofenfeste Form geben und 20 Minuten im Backofen garen. Währenddessen die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Die Kerne grob hacken und leicht salzen. Rucola waschen und trockenschleudern.
5. **GRAND NOIR** in kleine Würfel schneiden. Kürbis aus dem Backofen nehmen, auf Teller verteilen und mit dem Rucola garnieren. Die Käsewürfel darauf anrichten und mit den Kürbiskernen bestreuen.