

Gebackener Hokkaido-Kürbis mit einem Birnen-Quark-Dip



[caption id="attachment_12430" align="aligncenter" width="1061" caption="Eine Freude für die Augen und



den Gaumen..."]

[/caption]

Zu Beginn der neuen Kürbissaison hat Johannes eine traumhafte Kombination von Kürbis und Birne zubereitet.

Hier die Rezeptur für "**Gebackener Hokkaido-Kürbis mit einem Birnen-Quark-Dip**":

Zutaten

- Zutaten für 4 Personen
- 1 mittelgroßer Hokkaido-Kürbis in Bio-Qualität
- Rapsöl
- Frischer Rosmarin (ca. 3 Zweigle)
- 3 Zehen Knoblauch
- 2 Birnen
- 200 Gramm Sahne-Quark
- 100 Gramm Frischkäse
- 100 Gramm Creme fraiche
- 30 ml Walnussöl
- Zitronensaft von einer halben Zitrone
- Salz

- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Sternanis
- 1 Zimtstange oder gemahlener Zimt
- 3 Nelken
- Zucker
- 3 Esslöffel Zitronensaft

Zubereitung

Die Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien und in nicht zu kleine Würfel schneiden. Anschließend die Birnenwürfel in einem passenden Topf mit Wasser bedecken, 1 Zimtstange, 1 Sternanis, etwas Zucker, Zitronensaft sowie 3 Nelken hinzufügen. Dann die Birnenwürfel weich kochen, vom Kochwasser abseihen, Zimtstange, Sternanis sowie Nelken entfernen und auskühlen lassen.

Den Hokkaido-Kürbis halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Die Kürbisspalten auf ein Backblech verteilen. Knoblauchzehen schälen und hacken dann den gehackten Knoblauch auf den Kürbisspalten verteilen. Jetzt die Kürbisspalten mit Salz und Pfeffer würzen sowie nicht sparsam mit Rapsöl beträufeln. Einige frische Rosmarinzwige auf den Kürbisspalten verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad, je nach Dicke der Kürbisspalten, 30 – 40 Minuten fertig backen.

2/3 der weich gekochten Birnenstücke zusammen mit dem Walnussöl, mit einem Pürierstab fein pürieren, die restlichen Birnenstücke in ganz kleine Würfel schneiden. Quark, Frischkäse und die Creme fraiche in ein größeres Gefäß geben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Anschließend das Birnenpüree, die Birnenwürfel sowie den Zitronensaft hinzufügen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle rezent süß-sauer-



salzig abschmecken. Zusammen mit den fertigen Kürbisspalten servieren