

Gebackener Butternut-Kürbis mit Blauschimmelkäse, Pilze, Zwiebeln und Maroni



Zutaten:

- 1 kg Butternut Kürbis
- 150-200 g Blauschimmelkäse
- 1 Zwiebel
- 300 g Champignons
- 50 g Maroni (verzehrfertig) oder Nüsse
- 20 g Kräuterbutter
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- Etwas Petersilie



Zubereitung

Den Butternutkürbis schälen und den oberen, längeren „Hals“ in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Zwiebeln schälen und achteln. Pilze putzen und halbieren.

Die Kürbisscheiben, Zwiebeln und Pilze in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und Öl vermischen.

Alles in eine ofenfeste Pfanne oder Bräter verteilen. 5 EL Wasser darüber träufeln.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft) ca. 20-25 Minuten backen.

Kürbisscheiben mit einem Zahnstocher einstechen, um zu prüfen, ob der Kürbis weich ist.

Dann den Blauschimmelkäse in Stücke schneiden. Kürbisscheiben mit etwas Kräuterbutter und dem Käse belegen. Maroni halbieren und in die Pfanne geben. Im Ofen 3-4 Minuten weiterbacken, bis der Käse leicht geschmolzen ist. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp: Dazu schmecken Salat und feine Nudeln oder Quinoa.