Gerösteter Kürbis mit Ziegenkäse und Rucola

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	20 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

Zubereitung

800 g Butternusskürbis

Garraum auf 230 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen

Kürbis schälen, in Spalten schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen. Blech in den vorgeheizten Garraum schieben. Garen.

Gargut einschieben

Heissluft mit Beschwaden 230 °C während 20 Min.

1 Knoblauchzehe

4 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Knoblauch fein schneiden oder pressen. Nach dem Garen Knoblauch und Olivenöl auf dem Kürbis verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.

120 g Rucola

40 g Cashewkerne

2 EL Kürbiskernöl

1 EL Aceto Balsamico

Salz

Pfeffer

80 g Ziegenkäse

Rucola waschen. Cashewkerne grob hacken und rösten. Öl, Essig, Salz und Pfeffer zu einem Dressing vermengen. Rucola mit dem Dressing marinieren und auf dem Kürbis anrichten. Ziegenkäse in kleine Stücke schneiden und darübergeben. Cashewkerne auf dem Gericht verteilen.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019