

Gebackener Kürbis mit Ziegenkäse



<p>1 kleiner Butternut/ Hokkaido</p> <p>1 Süßkartoffel 1 rote Zwiebel</p>	<p>Backofen auf 200°C vorheizen Butternut waschen, schälen, Kerne und Fasern herauskratzen. In mundgerechte Stücke schneiden. (Hokkaido wird nur gewaschen, entkernt und in Stücke geschnitten) Süßkartoffel schälen und in kleine Stücke würfeln Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden</p> <p>Alles in eine große Auflaufform mischen</p>
<p>2 EL Olivenöl 2 EL getr. Thymian/frischer Zweig ½ TL Chilipulver ½ TL Zimtpulver Meersalz frisch gemahlene Pfeffer</p>	<p>Gewürze und Öl auf dem Gemüse verteilen und gut mit dem Gemüse vermengen</p>
<p>1 Rolle Ziegenkäse</p>	<p>Ziegenkäse halbieren, anschließend in dünne Scheiben schneiden. Ziegenkäse auf das bereits gewürzte Gemüse verteilen.</p>
	<p>Gemüse für ca. 20- 25 Min. im Backofen backen</p>