

Winterlicher Ofenkürbis mit Feta und Walnüssen



Zutaten

½ mittelgroßer
Hokkaidokürbis
2 Esslöffel Walnüsse
5 Esslöffel Rapsöl
1 Esslöffel Honig
½ Teelöffel Zimt
1 Messerspitze Muskat
1 Teelöffel Thymian

Salz
Pfeffer

Zubereitung

waschen, halbieren, Kerne und Fasern
entfernen und das Kürbisfleisch würfeln.
grob hacken.

in einer großen Schüssel verrühren. Mit

abschmecken. Die Kürbiswürfel und die Walnüsse
zugeben und mit der Marinade vermengen.
Alles in eine Auflaufform oder auf ein kleines Backblech geben
und im Ofen backen.

Temperatur: 180°C

Garzeit: 20 Minuten

100 g Feta
50 g Mozzarella, gerieben

würfeln, mit
vermengen, über den Kürbis geben und
weitere 5 Minuten im Ofen cremig werden
lassen

Guten Appetit wünscht das WEVG-Kochstudio-Team!



Das Video zum Rezept des Monats finden
Sie auf unserem Youtube Kanal oder auf
www.wevg.com/services/rezept-des-monats

GEMEINSAM
VOR ORT!

