



Gebackener Kürbis mit Käse

Ergibt 4 Portionen

- 1 EL Gewürze (frische und Sorte nach Wahl)**
- 100 g Gorgonzola**
- 4 Stk. Hokkaido (klein)**
- 1 EL Kürbiskerne (zum Verzieren)**
- 100 g Mascarpone**
- 1 zw Rosmarin (für die Deko)**

1. Kürbis waschen und in der Mitte durchschneiden, Kerne herauslösen und über Dampf 10 Minuten garen.
2. Für die Käsecreme Mascarpone und zerbröselten Gorgonzola mischen und mit Gewürzen, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die vorgegarten Kürbishälften in eine Auflaufform legen.
4. Die Käsecreme darüber verteilen. Im Ofen bei 200 Grad 10 Minuten überbacken. Nach Wunsch mit Rosmarin und Kürbiskernen dekorieren und servieren.

Tipps zum Rezept

Zusätzlich kann der Käse mit geriebenen Nüssen verfeinert werden, auch Salbei wäre eine Alternative dazu.