



## Scharfer Ofen-Kürbis mit Feta-Käse

Herbstzeit = Kürbiszeit - zusammen mit frischem Blattsalat das perfekte Gericht für schnellen Genuss.

Zutaten für 4 Personen

- 2 kleine Hokkaido-Kürbisse
- [8-10 EL Würzmarinade Feuer & Flamme](#)
- 300 g Feta-Käse oder Kuhmilch-Weichkäse
- Crema di Balsamico
- [Bio-Kräutersalz „Berghelden“](#)
- [schwarzer „Pfeffer“](#)
- Nach Belieben frische Kräuter und Kürbiskerne zum Garnieren

Die Hokkaido-Kürbisse waschen, in Spalten schneiden, die Kerne und die Fruchtfasern entfernen.

Die Kürbis-Spalten in einer Schüssel gut mit [„Feuer & Flamme“](#) vermischen und auf dem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen (200 °C/Umluft: 175 °C) ca. 25 Minuten rösten. Nach etwa 15 Minuten die Kürbisspalten einmal wenden. Der Kürbis ist gar, wenn die Spalten an den Rändern und Spitzen leicht gebräunt und knusprig sind. Das Fruchtfleisch sollte weich sein. 5 Minuten vor Ende der Garzeit den Fetakäse dazugeben.

Auf die Teller verteilen und mit etwas Crema di Balsamico verzieren. Pfeffer und Salz (unsere [„Berghelden“](#) passen super dazu) darüber mahlen, mit frischen Kräutern und gerösteten Kürbiskernen garnieren und heiß servieren.