Die Rezeptidee der Woche: *Woche 41/ 2012*

Der Hofladen

Hokkaido Kürbis mit Kräuter-Käsekruste

Zutaten für ca. 3 - 4 Personen:

1 Hokkaido Kürbis (ca. 1kg)
Feines Meersalz & Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl & 1 EL für die Form

150g Steinchampignons
Saft einer 1/2 Zitrone
150g Schalotten
1 Knoblauchzehe
1/2 Bund glatte Petersilie
1 EL Butter
Abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
4 EL geriebener Parmesan
4 EL Semmelbrösel
Einige Butterstückchen

Zubereitung:

Hokkaido Kürbis zerteilen und Kerne entfernen. Schale kann am Kürbis bleiben.
Kürbis in Scheiben schneiden.
Beidseitig leicht salzen und nebeneinander in eine gefettete Auflaufform schichten.
Kürbisschnitze pfeffern und mit Olivenöl beträufeln.
Bei 200° C ca. 20 min. im Ofen backen. (bis sie weich sind!)
Für die Kräuter-Käse-Kruste die Pilze fein hacken und sofort mit Zitronensaft mischen.
Schalotten, Knoblauch und Petersilie ebenfalls sehr fein hacken.
Alles zusammen mit etwas Butter andünsten, salzen und pfeffern und mit Zitronenschale abschmecken.
Mischung über den Kürbis verteilen, geriebenen Käse und Semmelbrösel mischen und alles mit einigen Butterstückchen ebenfalls über den Kürbis geben.
Im oberen Teil des Backofens bei 225° C goldgelb überbacken.