



Kürbis im Ofen mit Camembert

Zutaten:

1 kg Butternutkürbis
3 rote Zwiebeln
1 Camembert
Lauchzwiebel
Wurzelgemüse
50 ml Ahornsirup
Butter
3 EL Sauerrahm
1 Ciabatta
Backpapier



Zubereitung:

Butternutkürbis halbieren und mit einem Löffel aushöhlen. Mit einem großen Messer abschälen. In ungefähr gleich große Würfel schneiden. Öl in eine heiße Pfanne geben und den Kürbis weich anbraten und salzen. Ungefähr 8 bis 10 Minuten. Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln zum Kürbis in die Pfanne geben. Lauch und Knoblauch schneiden und auch hinzugeben. Thymianzweig im Ganzen dazulegen. Immer mal wieder probieren und eventuell nachsalzen, da der Kürbis in der Pfanne karamellisiert. Backpapier in eine Mürbeteigform einlegen und Gemüsemischung darauf legen. Sauerrahm klecke und bei Bedarf ein paar Flocken Butter. Camembert in kleine Stücke scheiden und dazulegen. 3-4 Kirschtomaten hinzulegen. Ahornsirup darüber träufeln. Bei 200 Grad ungefähr 3-5 Minuten im Ofen erhitzen. Lauchzwiebeln schräg scheiden und das Gemüse damit garnieren.

Viel Spaß & Guten Appetit!



FRANKEN
FERNSEHEN