Schnelles Kürbis-Ofengericht

mit Birne, Baumnüsse & Weichkäse



Zutaten:

- Kürbis (Butternuss oder oranger Knirps) in Schnitzen oder Tranchen
- Raps- oder Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- Sonstige Gewürze nach Lust & Laune
- 1 Zweig Rosmarin
- 1-2 Birnen
- ca. 100g Weiss- oder Blauschimmelkäse
- 1 Handvoll Baumnüsse
- *1-2 EL Morgentau (Rosmarin-Balsamessig)*

Zubereitung:

Den Ofen auf 200°C vorheizen.
Kürbisschnitze oder Tranchen in eine ofenfeste Schale legen, mit Oel, Rosmarin und Gewürzen marinieren und ca. 20 Min. backen.

Birnen in feine Scheiben schneiden und mit dem Weichkäse und den Baumnüssen auf dem vorgebackenen Kürbis verteilen und nochmals ca. 10-15 Min. überbacken.

Anrichten und mit dem *Morgentau-Balsamessig* beträufeln.

En Guete!