



Rezeptidee Butternut auf Fetacreme

Zutaten:

1 Stk Butternut Kürbis
150g Feta
4 EL Frischkäse Natur
½ Zitrone
1 EL Honig
1 Knoblauchzehe
Olivenöl
Salz, Pfeffer
Butter



Zubereitung:

Den Kürbis schälen, halbieren und die Kerne entfernen.
Die Kürbishälften mit Hilfe von 2 Kochlöffeln einschneiden. Dafür den Kürbis zwischen die 2 Kochlöffel legen und dann in Scheiben schneiden, aber nur bis Höhe Kochlöffel (sollte dann so aussehen, wie auf dem Foto)

Die Kürbishälften in eine gefettete Auflaufform legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit Olivenöl beträufeln.

Für ca. 25-30 Minuten bei 180 Grad Umluft im vorgeheizten Backofen backen.

Währenddessen die Creme herstellen:

Feta, Frischkäse, Saft und Schale der halben Zitrone, Honig zu einer Creme mixen.

Die Creme auf zwei Tellern verteilen und sobald er fertig ist den Kürbis aus dem Ofen darauf anrichten. Mit Butter bestreichen.

(Dazu optional noch Kartoffelstampf servieren)

Lasst es euch schmecken!