



Rezept des Monats

Zutaten: Für 4 Personen

- 400g Schwarze Perle
- 1200g Kürbis
- Kräutermeeersalz
- Pfeffer
- 60g Butter
- 5 EL Kürbiskerne

- Der Kürbis wird geschält und gewürfelt und 2 Minuten im Dampf gegart. Ofen auf 180° vorheizen.
- die Schwarze Perle wird aufgerieben und die Kürbiskerne werden gehackt.
- Eine Auflaufform wird mit etwas Butter eingestrichen und dann mit der Hälfte der Kürbiswürfel gefüllt.
- Das ganze gut würzen und mit der Hälfte des Käses bestreuen.
- Die zweite Hälfte des Kürbis darüber verteilen.
- Butter flöckchenweise mit dem restlichen Käse und den gehackten Kürbiskernen zusammen darüber verteilen.
- Das ganze wird im Backofen für circa 30 Minuten gebacken.

