

Spicy Kürbis-Feta-Creme



VORSPEISE



TIPP

Die Hot Honey Garlic Sauce können Sie ganz einfach selbst zubereiten. Das Basisrezept dazu finden Sie ebenfalls unter norma-online.de

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Creme:

- 300 g ERNTEKRONE Hokkaidokürbis
- 1 Packung MEANDROS Feta
- 2 EL BELLUCCINO Olivenöl
- 1 Prise Salz
- ½ TL COOK! Thymian
- 100 g CREMISÉE Frischkäse
- 2 EL Hot Honey Garlic Sauce (siehe Basisrezept)
- 1 TL BIO SONNE Zitronensaft

Topping:

- 1 EL Hot Honey Garlic Sauce
- 1 Prise COOK! Thymian
- 1 Handvoll ARDILLA Walnüsse
-
- 4 GOLDBLUME Baguette-Brötchen

ZUBEREITUNG:

1. Den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.
2. Den Kürbis putzen und in grobe Stücke schneiden, dann zusammen mit dem Feta in eine Auflaufform geben und mit Salz, Thymian und Olivenöl marinieren. Alles im Ofen für 20–25 Minuten goldbraun backen, dann gut abkühlen lassen.
3. Die Baguette-Brötchen im bereits vorgeheizten Ofen nach Packungsangabe goldbraun backen.
4. Außerdem die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett rösten.
5. Für die Creme den Kürbis-Feta-Mix mit Frischkäse, Hot Honey Garlic Sauce und Zitronensaft im Mixer cremig pürieren.
6. Die Creme in eine Schüssel geben und mit Hot Honey Garlic Sauce, Thymian und den gerösteten Nüssen anrichten.
7. Zusammen mit den Baguette-Brötchen servieren.

