

Kartoffel-Kürbis-Blech mit Ziegenkäse

Zutaten für 4 Portionen:

750 g Kartoffeln – 1 Hokkaido-Kürbis – 4 EL Öl – 60 g Rucola – 100 g Walnüsse – Salz – Pfeffer – 250 g Ziegengouda – Meerrettich (frisch oder im Glas)

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden
- Kürbis waschen, halbieren und entkernen, dann die Kürbishälften ebenfalls würfeln (die Stücke sollten etwas größer sein als die Kartoffeln)
- Kartoffeln und Kürbis auf ein Backblech geben, mit etwas Öl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann bei 180°C für etwa 30 Minuten in den Ofen geben
- In der Zwischenzeit Rucola putzen, waschen und abtropfen lassen.
- Die Walnüsse grob hacken und in einer kleinen Pfanne mit etwas Öl kurz anbraten
- Ziegenkäse reiben und am Ende der Garzeit mit Kartoffeln und Kürbis mischen. Im ausgeschalteten Ofen schmelzen lassen.
- Kartoffeln, Kürbis, Rucola und Walnüsse miteinander vermischen, Meerrettich darüber raspeln und servieren
- Dazu passt ein frischer Endiviensalat mit Äpfeln

Wir wünschen guten Appetit!

