

Kürbis mit Schafskäse überbacken bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Butternut Kürbis, 200 gr Schafskäse, 200 ml Sahne, 4 Eier, Pfeffer, Paprikapulver, Knoblauch, Basilikum, 1 Spritzer Sojasoße, Salz.

Die Vorbereitungen:

Kürbis schälen, Kerne entfernen, in mundgerechte Stücke schneiden.

Schafskäse in kleine Würfel schneiden.

Auflaufform fetten.

Ofen 180°C vorheizen.

Die Zubereitung:

Kürbis in Salzwasser ca. 10 Minuten bissfest kochen, gut abtropfen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauch und Basilikum gut würzen, dann in eine gefettete Auflaufform geben.

Die Eier mit Sahne und Sojasoße verquirlen, über die Kürbismasse gießen. Die Käsewürfel darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten bei 180°C garen.