



Gerösteter Kürbis mit Koriandersaat und Ziegenfrischkäse

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

1	Hokkaido Kürbis	1	Quitte
100 g	Ziegenfrischkäse	100 g	Joghurt
2 EL	Champagneressig	200 ml	Apfelsaft
	Saft einer halben Zitrone		Salz, Zucker
10 g	Koriandersaat	2 EL	Olivenöl
	Kresse		

Zubereitung

1. Den Kürbis waschen und halbieren. Das Kerngehäuse herausnehmen und jede Hälfte in 6 Spalten schneiden.
2. Die Kürbisspalten mit etwas Öl einreiben, salzen und zuckern. Danach mit der Koriandersaat im Ofen bei 180°C für ca. 15 Minuten garen.
3. Die Quitte schälen und in kleine Würfel schneiden.
4. Den Apfelsaft mit zwei Esslöffel Zucker und Champagneressig aufkochen. Die Quittenwürfel hinzufügen und bissfest kochen.
5. Joghurt und Ziegenfrischkäse vermengen. Anschließend mit Salz, Zucker und Zitrone abschmecken.
6. Kürbis zusammen mit der Ziegenfrischkäsecreme auf einem Teller anrichten.
7. Quittenwürfel darüber geben und mit der Kresse garnieren.