

Ofenkürbis mit Feta & Walnüssen

Ich liebe, liebe, liebe Kürbis aus dem Ofen! Aber immer nur pur, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl ist auf Dauer irgendwie auch langweilig. Die Kombination mit Feta, Walnüssen, Honig und Thymian ist der gähnenden Leere meines Kühlschranks geschuldet. Alles, was sich darin befand, war ein einsamer Kürbis und ein trauriges Paket Feta. "Warum nicht?!", dachte ich mir und warf einfach alles zusammen in eine Auflaufform. Darüber dann noch eine Handvoll Nüsse und mit Honig und Thymian verfeinert, war das Ergebnis überraschend gut. So gut, dass ich es noch ein zweites Mal für den Blog kochen musste. Ich hoffe euch gefällt mein Zufallsrezept, genauso gut wie mir!

Zutaten für 3 Portionen

- 1 - Hokkaidokürbis
- 150 gr - Feta
- 50 gr - Walnüsse
- 2 EL - Olivenöl
- 2 TL - Thymian
- 1 EL - Honig
- - Salz

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 190 Grad (Umluft) vorheizen.
2. Den Kürbis waschen, die Enden entfernen, den Kürbis halbieren und die Kerne entfernen. Nun den Kürbis in kleine Würfel schneiden.
3. Die Kürbis-Würfel in eine Auflaufform geben und das Olivenöl dazugeben. Mit den Händen einmal durchmengen und die Auflaufform für ca. 15 Minuten in den Ofen schieben.
4. In der Zwischenzeit den Feta mit den Händen grob zerbröseln und die Walnusskerne grob hacken.
5. Nach 15 Minuten Garzeit den Feta, die Walnusskerne und den Thymian über den Kürbis geben und alles wieder, für weitere 15 Minuten, zurück in den Ofen schieben.
6. Nun den Honig über alles träufeln und weitere 5 Minuten backen.
7. Anschließend servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia