

# KNUSPRIG-PIKANTE KÜRBIS-HALBMONDE

**Das benötigt Ihr für 3-4 Vorspeise-,  
Beilagen- bzw. Snackportionen:**

	<b>40 g Pinienkerne</b>	<b>40 g</b>
<b>Hokkaido-Kürbis</b> (mittlere Größe, ca. 700 g)	<b>Olivenöl</b>	<b>1/2</b>
	<b>Prise Muskatnuss</b>	<b>1</b>
	<b>Salz und Pfeffer aus der Mühle</b>	
<b>mittelalter, würziger Käse nach Belieben:</b>	<b>80 g</b>	
z.B. Manchego, Pecorino oder Parmesan	<b>200 ml</b>	
<b>Semmelbrösel, frisch gerieben ist genial</b>	<b>2 EL</b>	
<b>Abrieb von der Bio-Zitrone</b>	<b>1 TL</b>	
<b>Petersilie, sehr fein gehackt</b>	<b>1 EL</b>	
<b>Kräuter nach Belieben z.B. Thymian, Dill oder Oregano, sehr fein gehackt</b>	<b>1 EL</b>	

**Dazu schmeckt:**

Griechischer Joghurt pur oder abgeschmeckt mit etwas Salz, Pfeffer, Limettenabrieb und einem Hauch Honig.

**Besondere Utensilien:**

Backblech und Backpapier  
Kochpinsel  
feine Käseriebe

*So wird's gemacht*

*Backofen auf 180 Grad vorheizen (Ober-Unter-Hitze).*

*Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Dann abkühlen lassen und fein hacken. Oder Du zerstößt sie in einem Mörser, das macht mehr Spaß.*

*Den hübschen Hokkaido waschen, trocknen und halbieren, dann entkernen und mit einem scharfen Messer in ein Zentimeter dicke Halbmonde schneiden.*

*Backblech mit Backpapier auslegen und dieses dünn mit etwas Olivenöl bestreichen.*

*Kürbisspalten auf dem Papier verteilen, ebenfalls dünn mit Olivenöl bepinseln sowie mit etwas Muskat, Salz und Pfeffer würzen.*

*Käse reiben, mit den Semmelbröseln, Pinienkernen und den Kräutern mischen.*

*Krustenmasse möglichst gleichmäßig auf den Kürbismonden verteilen. Leicht andrücken.*

*Kürbis rund 25 Minuten im Ofen backen, bis er gar ist. Um sicher zu gehen, zwischendurch einfach mal testen. Falls die Kruste zu dunkel wird in dieser Zeit, kann man sie mit etwas Backpapier abdecken.*

*Zum Schluss dann den Backofengrill aktivieren und alles noch ein bis zwei Minuten gratinieren.*

**So sieht das Ganze am Ende aus:**

*Die Halbmonde mit der Palette auf Tellern anrichten und jeweils einen Klecks griechischen Joghurt draufgeben.*