

Alle Rezepte finden Sie auch unter : www.oberewanne.ch

Unsere Sortenempfehlung : Jarrahdale

1 kg Kürbis geschält und entkernt
Salz
150g Schinkenwürfel
100g Greyerzer gerieben
50 g Kürbiskerne geschält
10g Petersilie gehackt
10g Salz
1 MSP Cayennepfeffer
Pfeffer weiß aus der Mühle
150 g Mascarpone
1 dl Milch,
2 Bioeier



Zubereitung :

Kürbis in größere Stücke, dann in 3 mm dicke Scheiben schneiden. In Salzwasser kurz blanchieren, abschütten und abtropfen lassen. Kürbis und die restlichen Zutaten mischen. Alles in eine gebutterte Form geben und ca. 20 Min. bei 200°C backen. Passt gut zu Geflügel oder Wild.