



- Asien trifft ROUGETTE Ofenkäse -

ROUGETTE Ofenkäse mit Hokkaido Tempura Dippers

Zutaten für 2 Personen:

**1 ROUGETTE Ofenkäse Fein-würzig 320 g
(Sorte nach Wahl)**

1 Kleiner Hokkaido Kürbis

100 g Tempura Teig (Supermarkt oder
Asiashop)

Glasnudeln (optional)



Zubereitung:

1. Den Backofen vorheizen und den ROUGETTE Ofenkäse nach Zubereitungsempfehlung backen.
2. In dieser Zeit den Hokkaido Kürbis halbieren und von den Kernen befreien. Das funktioniert super mit einem Esslöffel.
3. Den entkernten Kürbis anschließend in dünne mundgerechte Spalten schneiden.
4. Den Tempurateig anrühren und die Spalten durch den Teig ziehen. Die Spalten etwa 5 Minuten vor Backende des ROUGETTE Ofenkäses zubereiten. Die Spalten also für 2-3 Minuten frittieren bis sie ganz leicht braun werden. Nun auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Optional können zusätzlich noch ein paar ungekochte Glasnudeln in die Fritteuse gegeben werden. Diese poppen sofort auf und können wie auf unserem Bild als Dekoration verwendet werden.
6. Die knusprigen Hokkaido Dippers in den ROUGETTE Ofenkäse tunken und genießen!