



ROUGETTE Ofenkäse mit Rucola-Kürbis-Salat und Balsamico-Schalotten

Zutaten für 4 Personen:

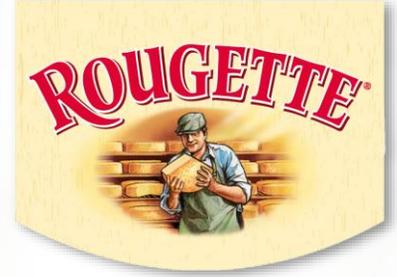
1 ROUGETTE Ofenkäse Gartenkräuter 320 g (Sorte nach Wahl)

- 16 Schalotten
- 8 Stiele Thymian
- 150 ml Gemüsebrühe
- 100 g Portwein
- 75 g Walnussöl
- 50 g Dunkler Balsamico-Essig
- 50 g Rotwein-Essig
- 50 g Brauner Zucker
- 1 Hokkaido-Kürbis (ca. 1 kg)
- 2 Rote Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 2 Bund Rucola
- 1 TL Flüssiger Honig
- Salz & Pfeffer



Zubereitung:

1. Schalotten schälen. Thymian waschen und trocken schütteln. Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren. Mit Brühe, Balsamico und Portwein ablöschen. Schalotten und 3 Stiele Thymian zufügen. Mit Salz würzen. Ca. 20 Minuten einköcheln lassen.
2. ROUGETTE Ofenkäse im vorgeheizten Backofen nach Packungsanweisung zubereiten. Kürbis waschen, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Kürbis und Zwiebelringe darin unter Wenden 5–8 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



3. Rucola verlesen, waschen und trocken schütteln. Rotwein-Essig, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Walnussöl unterrühren. Kürbisgemüse, Rucola und Vinaigrette vermengen. Mit Balsamico-Schalotten in Schälchen anrichten. Mit übrigem Thymian garnieren. ROUGETTE Ofenkäse aus dem Ofen nehmen. Mit dem Rucola-Kürbis-Salat und den Balsamico-Schalotten servieren.

Tipp: Dazu schmeckt Baguettebrot.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten.

Pro Portion ca. 3610 kJ, 860 kcal. E 20 g, F 51 g, KH 67 g