



KÜRBIS-KÄSESCHNITTEN

DAS BRAUCHTS FÜR 4 PERSONEN

- 1 EL Olivenöl
- 300 g Kürbis, grob gerieben
- 1 rote Zwiebel, in Streifen
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 2 Zweiglein Rosmarin, fein geschnitten
- ½ TL Salz
- wenig Pfeffer

- 120 g Fondue Käsemischung
- 8 Scheiben Roggenbrot (ca. 300 g)
- 1 Zweiglein Rosmarin, zerzupft

UND SO WIRDS GEMACHT

1. **Kürbis:** Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Kürbis, Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin beigegeben, unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. braten, würzen. Kürbis in eine Schüssel geben, etwas abkühlen.
2. **Käseschnitten:** Käsemischung zum Kürbis geben, mischen. Brotscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Kürbis-Käsemischung darauf verteilen, Rosmarin darüberstreuen.
3. **Backen:** Ca. 10 Min. auf der obersten Rille des auf 220 °C vorgeheizten Ofens.

Dazu passt: Salat