

# Gerösteter Sweet Dumpling mit Maronen und Salbeikäse



einfach



Herbst - Winter



50 Minuten



vegetarisch

## Zutaten

FÜR 4 PORTIONEN 1 kg Sweet Dumpling Kürbis, 200 g Maronen, 4 EL Olivenöl, 150 g Salbeikäse, 1 TL Koriandersamen, ½ TL Kreuzkümmel, Salz & Pfeffer

## Zubereitung

Die Schale der Maronen mit einem Messer einkreuzen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser bedeckt zum Kochen bringen und bei reduzierter Hitze für ca. 25 min weiterköcheln lassen. Derweil den Sweet Dumpling halbieren und die Kerne herauskratzen. Dann grob in 2- 3 cm breite Spalten schneiden und diese auf einem Backblech verteilen. Das Olivenöl über den Kürbisspalten verteilen und mit Koriander, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 180 °C stellen und den Kürbis für ca. 40 Minuten rösten lassen. Inzwischen eine Marone aus dem Topf nehmen und probieren, ob sie schon weich genug sind. Die Schale sollte sich an den Einschnitten aufgebogen haben. Wenn sie gar sind, lass die Esskastanien zum Abkühlen ein wenig ruhen. Die etwas abgekühlten Maronen aus ihrer Schale pellen und mit einem großen Messer grob hacken. Auch beim Kürbis nach seiner Zeit im Backofen durch Einstechen überprüfen, ob er weich ist. Dazu sollte er eine schöne Bräune angenommen haben. Wenn dies noch nicht der Fall ist, lasse den Sweet Dumpling noch ein paar Minuten im Backrohr. Zum Servieren den Ofenkürbis auf Tellern verteilen, die Maronen darauf streuen und den Salbeikäse vom Münzinghof möglichst fein darüber hobeln. Fertig ist das herbstliche Kürbisgericht.