



GRILL CAMEMBERT IM HOKKAIDO-KÜRBIS

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 45 Min.

1. Für den Alpenhain Grill Camembert Natur: Einen kleinen Hokkaido-Kürbis quer halbieren; bei einem größeren Hokkaido-Kürbis den Kopf sowie den Boden entfernen und den mittleren Teil z. B. für eine Kürbissuppe weiterverwenden.
2. Die beiden Kürbis-Teile durch Zuhilfenahme eines Löffels aushöhlen und anschließend mit feinem Meersalz würzen.
3. Die beiden Kürbis-Teile mit der Schnittfläche nach unten im indirekten Bereich des auf ca. 180° C vorgeheizten Grill platzieren und anschließend für ca. 15-20 Min. bei geschlossenem Deckel garen, bis das Fruchtfleisch beginnt weich zu werden.
4. Den Deckel von zwei Alpenhain Grill Camembert Natur hauchdünn entfernen.
5. Die Kürbis-Teile wenden und anschließend die Deckel in die Aushöhlung legen.
6. Die aufgeschnittenen Alpenhain Grill Camembert Natur ebenfalls in den Kürbis legen und ca. 10 Min. lang weitergaren. Bei der Gelegenheit das Baguette über der direkten Hitze aufknuspern.
7. Für den Salat: Alle Zutaten des Salat-Dressings zu einer Vinaigrette verrühren.
8. Die Kürbiskerne anrösten.
9. Kurz vor dem Servieren die heißen Alpenhain Grill Camembert Natur im Hokkaido-Kürbis mit Balsamico-Creme beträufeln und anschließend mit Kürbiskernen, Thymian und optional mit Chiliflocken bestreuen.



ZUTATEN

4

Für den Alpenhain Grill Camembert:

2	Hokkaido-Kürbisse
	Meersalz, fein
4 Stück	Alpenhain Grill Camembert Natur (à 100 g)
12	Baguette
	Kürbiskerne
	Balsamico-Creme
	Thymian
	Chili-Flocken (optional)

Für den Salat:

4 EL	Olivenöl
4 EL	Weißweinessig
3 EL	Senf
2 EL	Honig
	Blattsalat nach Wahl
	Meersalz, fein
	Pfeffer, frisch gemahlen schwarz