

Wir gehen heute im Garten und im Wald spazieren.
Welche Frage kommt nach so einem tollen Tag in der Natur immer auf?
Was gibt es leckeres zu essen, was kochen wir heute schönes?
Darauf eine kurze Antwort: Alles, was wir heute geerntet und gesammelt haben.
Im Garten war der Kürbis reif und im Wald haben wir traumhafte Steinpilze
gesammelt. Daraus zaubern wir uns einen:

Ziegenfrischkäse-Kürbis-Auflauf mit Steinpilz-Kräuter-Ragout (Rezept für 6 Personen)



Zutaten

- 200 g Kürbis
- ca. 60 g Zwiebeln
- 3 Eier
- 60 g Butter
- 500 g Ziegenfrischkäse
- 5 EL Gries
- 400 g Steinpilze
- Kräuter aus dem Garten
- Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss, etwas Paniermehl

Zubereitung

- Auflaufform mit Butter einfetten und mit etwas Paniermehl bestreuen, damit sich der Auflauf besser aus der Form löst
- Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen
- Butter in einer Schüssel aufschlagen und das Eigelb dazugeben
- weiter schlagen bis eine cremige Masse entsteht
- nun kommen der Ziegenfrischkäse und der Gries dazu
- mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen
- zuletzt den Eischnee unter die Masse gegeben

- Kürbis und Zwiebeln in gleich kleine Würfel schneiden
- die Hälfte der Zwiebelwürfel mit den Kürbiswürfeln in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten
- nun wird die Ziegenfrischkäse-Masse in die Auflaufform gefüllt
- zum Schluss die Kürbismasse in die Auflaufform streuen
- den Auflauf im Ofen bei 180° Grad Umluft ca. 30 Minuten backen

- die Steinpilze mit einem Pinsel oder einem trockenen Tuch vom Schmutz entfernen
- Pilze in Scheiben schneiden mit den restlichen Zwiebelwürfeln in der Pfanne anbraten
- mit Salz, Pfeffer und gehackten Kräutern würzen und abschmecken

Tipp vom Profi:

Wer eher Lust auf was Süßes hat, zaubert sich einen Ziegenkäse-Kirsch-Auflauf anstelle des Kürbisses. Aus Kräutern, Nüssen, weißer Kuvertüre und etwas Zitronenöl entsteht ein tolles erfrischendes Pesto. ...als kleine süße Raffinesse für dieses Gericht.