



Miriam's Genusskarussell

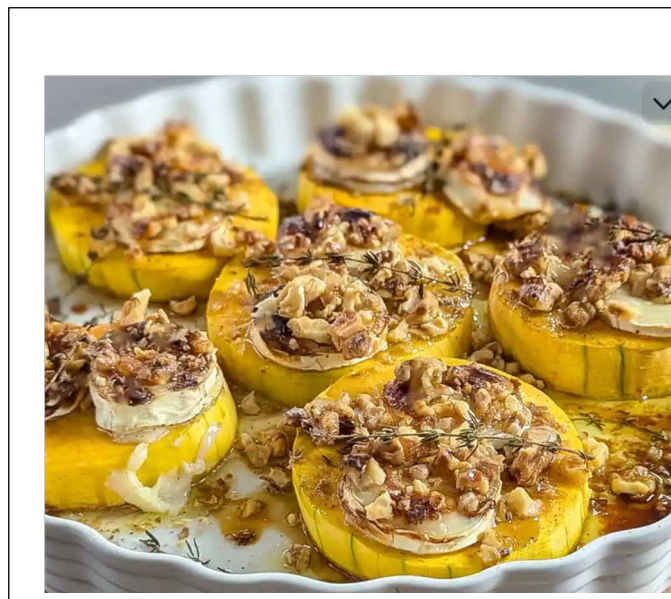
www.genusskarussell.ch

Butternut-Kürbis mit Camembert

Rezept und Foto: andib-liebt.de

Zutaten

Butternusskürbis
Camembert
Walnüsse
Thymianzweige
Olivenöl
Salz & Pfeffer
Honig



Zubereiten

Kürbis schälen und in Scheiben schneiden in eine Auflaufform legen. Camembert in Scheiben schneiden und auf den Kürbis geben, garnieren mit Walnüsse und Rosmarin, mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. 20 Minuten bei 180 °C backen. Zum Schluss etwas Honig darüber, fertig.