



*Miriam's Genusskarussell*

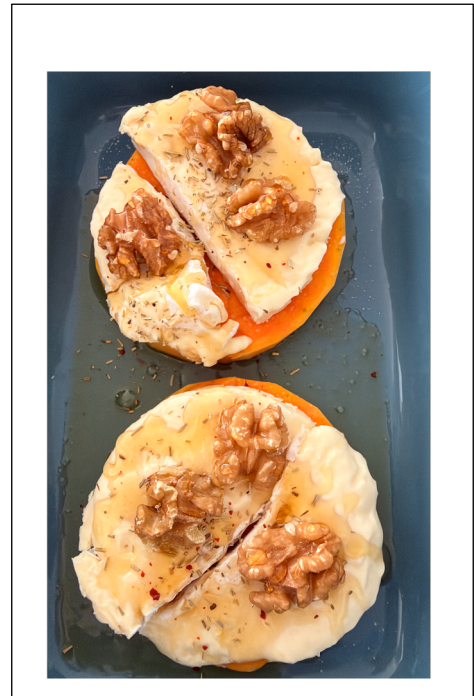
[www.genusskarussell.ch](http://www.genusskarussell.ch)

# Kürbis überbacken mit Camembert

Rezept: food\_by\_lilly abgeändert Foto Miriam

## Zutaten für 4 Personen

1 Butternut-Kürbis  
1 Camembert  
Walnüsse  
Olivenöl  
Thymian Zweige  
Honig  
Pfeffer, Chilisalز



## Zubereiten

Den Kürbis schälen, in Scheiben schneiden und in eine Auflaufform setzen. Den Camembert, wenn möglich in die Grösse der Kürbisscheiben schneiden. Die Kürbisscheiben pfeffern und salzen mit Olivenöl beträufeln und den Camembert auf die Kürbisscheiben legen. Walnüsse und etwas Rosmarin auf den Camembert geben. Alles mit Honig beträufeln  
Für ca. 25 Minuten bei 200 Grad Celsius  
Unter/Oberhitze im vorgeheizten Backofen backen.  
Lass es dir schmecken!