

Limburger-Kürbis-Lasagnette

(mit Schönegger Kleinlimburger)

Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Kürbis-Fruchtfleisch
- 1 Baguette (24 Scheiben)
- 250 g Heumilch-Kleinlimburger
- 200 g Birnen
- ½ Bund Salbei
- 200 Feldsalat
- 1 Schalotte
- 80 ml Südtiroler Weissburgunder
- 60 ml Olivenöl
- 3 TL Zucker
- 20 ml Sherryessig
- 25 g Kürbiskerne
- TL scharfer Senf
- Pfeffer, Salz und Muskat



Bildrechte: Landesvereinigung der bayr. Milchwirtschaft

Zubereitung:

1. Als Erstes den Kürbis in 1 cm dicke und 6-8 cm lange Scheiben schneiden, auf ein gefettetes Blech legen, mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen und im Ofen 20 Min. bei ca. 200 °C (Umluft 180 °C) backen. Anschließend die Baguettes in ca. 5 mm dünne, schräge Scheiben schneiden und leicht tosten. Danach den Heumilch-Kleinlimburger ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Den Salbei waschen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen. Je 2 Baguette-, Kürbis- und Käsescheiben abwechselnd aufeinanderlegen und zwischen Käse und Kürbis jeweils ein Salbeiblatt legen. Die dritte Baguette-Scheibe auflegen, leicht andrücken und zuletzt noch eine Käsescheibe auf die „Kürbis-Lasagnetten“ legen.
2. Birnen schälen, vierteln und das Kernhaus entfernen. Dann das Fruchtfleisch in Stücke schneiden und mit dem Südtiroler Weissburgunder, Zucker und 150 ml Wasser ca. 15 Min. weich kochen. Anschließend die verbliebenen Birnen fein pürieren und mit Salz und Senf würzen.
3. Als Erstes den Feldsalat waschen und abtrocknen lassen. Für das Salatdressing die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Danach den Sherryessig mit Schalotten und Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben. Die Kürbiskerne ohne Fett kurz in der Pfanne anrösten.
4. Die Kürbis-Lasagnette im Ofen bei 220 °C (Umluft 200 °C) 5 Min. überbacken. Zum Abschluss mit der warmen Birnensauce, dem Feldsalat und den gerösteten Kürbiskernen servieren.

Guten Appetit!