

# Ziegenkäse mit Kürbiskrokant

Zutaten | 4 Portionen

40 g	Kürbiskerne
70 g	Zucker
	Salz
450 g	Ziegenkäserolle

Zubereitungszeit: 15 Min.

## Zubereitung:

- Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und aus der Pfanne nehmen.
- Zucker in der Pfanne hellbraun karamellisieren lassen, Kürbiskerne und etwas Salz dazugeben und die Masse auf einem Backpapier dünn verstreichen. Alles vollständig abkühlen lassen.
- Ziegenkäserolle in 4 Scheiben schneiden und nebeneinander in eine Auflaufform setzen.
- Den abgekühlten Kürbiskrokant in Stücke brechen. Einige Stücke für die Dekoration zur Seite legen. Die restlichen Krokantstücke auf dem Ziegenkäse verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180°C den Käse ca. 10 Minuten gratinieren.
- Ziegenkäse aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten und mit dem restlichen Kürbiskrokant dekorieren. Dazu schmeckt ein frischer, bunter Salat.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 128 g:

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
411 kcal	26 g	23,4 g	20,2 g	564 mg