

# Kürbis mit Blauschimmel-Käse-Buttermilch-Dip

## Für zwei Personen

### Für den Kürbis:

$\frac{1}{4}$ Butternusskürbis	$\frac{1}{4}$ Hokkaido	3 cm Ingwer
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für den Blauschimmel-Dip:

100 g Blauschimmelkäse	50 ml Buttermilch	100 g griech. Joghurt
------------------------	-------------------	-----------------------

### Für das Dressing:

1 Zitrone, Saft	2 Zweige Estragon	1 EL Walnussöl
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für das Crumble:

40 g Walnüsse	20 g ungesalzene Erdnüsse	1 EL heller Sesam
1 TL Butter	Salz	Pfeffer

### Für die Birnenscheiben:

1 Birne	1 Zitrone, Saft	2 TL flüssigen Honig
---------	-----------------	----------------------

### Für den Kürbis:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Kürbisse schälen und in Spalten schneiden. Ingwer schälen und hacken. Kürbisspalten auf dem Blech verteilen. Ingwer, Olivenöl, Salz und Pfeffer darüber geben und für 20-30 Minuten backen.

### Für den Blauschimmel-Dip:

Käse zerbröseln und 2 Esslöffel zur Garnitur beiseitestellen. Restlichen Käse mit Buttermilch und Joghurt gut verrühren.

### Für das Dressing:

Estragon abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. In einer Schüssel die Hälfte des Estragons, das Walnussöl, Olivenöl und 2 Esslöffel Zitronensaft zu einem Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restlichen Estragon zur Garnitur beiseitestellen.

### Für das Crumble:

Walnüsse und Erdnüsse grob hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Nüsse mit Sesam für 3 Minuten anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Birnenscheiben:

Birne waschen, trockentupfen und quer in feine Scheiben hobeln.

Kerngehäuse entfernen. Zitrone halbieren, pressen und die Birnenscheiben mit etwas Saft beträufeln. In einer Pfanne Honig schmelzen lassen und Birnenscheiben darin karamellisieren lassen. Das Gericht auf Tellern anrichten, mit restlichem Blauschimmelkäse und Estragon anrichten und servieren.

Barbara Knewitz am 08. Oktober 2024