

Kürbisschnitten mit Käse

für 4 Personen

1 EL	Rapsöl	in eine Pfanne geben, erhitzen
250 g 1 kleiner	Kürbiswürfelchen Lauch	fein in Ringe schneiden etwas vom Grün beiseite stellen Kürbis und Lauch ca. 5 Minuten andämpfen
½ KL 1 Prise	Salz oder Kräutersalz Muskat	würzen
1 dl	Apfelsaft (süss oder sauer) oder süsslicher Weisswein	dazugliessen, kurz aufkochen
8 Scheiben	Ruchbrot	Blech mit Backpapier belegen. Brotscheiben darauf verteilen.
1-2 EL	grobkörniger Senf	Brot bestreichen Kürbis samt Saft darauf verteilen
200g	Käse (Tilsiter rezent, Raclette, Bergkäse rezent)	grob raffeln, darüber streuen
1 EL	Kürbiskerne	Schnitten garnieren 15 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen. Nach dem Backen mit dem Lauchgrün garnieren.
		<ul style="list-style-type: none"> ✓ dazu passen verschiedene Herbstsalate ✓ geeignet als Apéro, dann jedoch kleinere Brotscheiben verwenden