

## OFENKÜRBIS MIT FEIGEN UND ZIEGENFRISCHKÄSE (ODER RICOTTA)

---

Backofen auf 200°C vorheizen

2 kleine Kürbisse (z.B. Butternuss) Die Kürbisse längs halbieren, entkernen und auf ein Blech legen (ev. unten leicht gerade schneiden, damit sie gut stehen)

2 EL Rapsoel  
 1 TL Salz  
 nach Belieben Pfeffer, Paprika oder Rauchpaprika mischen, Kürbiss-Schnittflächen damit bestreichen  
 2 Knoblauchzehen, gepresst  
 1 TL Rosmarin, fein gehackt

**Backen:** in der Mitte des Ofens 30 – 36 Minuten backen, bis sie weich sind

### Füllung:

400 g Ziegenfrischkäse oder Ricotta  
 1 rote Zwiebel, fein gehackt verrühren  
 4 Dörrfeigen, fein gewürfelt  
 Pfeffer

Kürbisse aus dem Ofen nehmen, Füllung darin verteilen

2 EL Paniermehl darüberstreuen

Kürbisse kurz überbacken

Rosmarin zum Garnieren

