



## Feldsalat mit Ofengemüse

### Zutaten

2 El Olivenöl  
1 El Balsamico Essig  
1 TL grobkörniger Senf  
150-200g Feldsalat  
½ Hokkaido Kürbis  
1 Zucchini  
5 Kräuterseitlinge  
3 Knoblauchzehen  
1 TL getrockneter Rosmarin  
1 Ziegenrolle  
Kürbiskernöl  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Für die Salatsoße Balsamico mit Olivenöl und Senf gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat waschen und trockenschleudern.

Kürbis und Zucchini in etwa gleichgroße, mundgerechte Stücke schneiden. Die Kräuterseitlinge putzen und, je nach Größe vierteln oder achteln. Den Knoblauch mit Schale etwas andrücken (geht gut mit einem großen Messer). Den Ziegenkäse grob bröseln.

Das Gemüse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, die Knoblauchzehen dazwischen legen und über das Gemüse den Rosmarin verteilen. Das Ganze mit Olivenöl beträufeln und bei 200 ° C Ober- und Unterhitze unter dem Backofengrill für etwa 15 Minuten grillen. Die Knoblauchzehen vom Blech nehmen. Den Feldsalat mit der Salatsoße vermengen und auf Tellern portionieren. Jeweils eine Portion Ofengemüse über dem Salat verteilen, ebenso wie ein den Ziegenkäse.

Mit Kürbiskernöl beträufeln.

Quelle: loeffelgenuss.de

## Spaghetti-Kürbis mit Spinat-Parmesan-Füllung

### Zutaten

1 Spaghettikürbis  
50ml Olivenöl  
1 Zwiebel  
1-2 Knoblauchzehen  
50ml Sahne  
50g Frischkäse  
150-200g Spinat  
40g Parmesan, gerieben  
1 Mozzarella, klein gezupft  
Salz und Pfeffer  
Je 1 EL Oregano, Paprikapulver  
1 Msp. Muskatnuss

### Zubereitung

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Kürbis halbieren und die Kerne entfernen. Mit der Hälfte des Olivenöls innen bepinseln, salzen und pfeffern. Den Kürbis auf das Backblech legen und ca. 30-45min backen.

Derweil die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken, in dem restl. Öl anschwitzen, Gewürze hinzugeben. Sahne und Frischkäse einrühren. Spinat grob hacken und dazu geben. Nur kurz erwärmen. Die Hälfte des Parmesans untermischen, salzen und pfeffern. Wenn die Kürbishälften weich sind, aus dem Ofen nehmen. Kurz abkühlen lassen und mit zwei Gabeln das Kürbisfleisch lösen, sodass Spaghettifäden entstehen. Die Spinatmasse auf den Kürbishälften verteilen, mit Mozzarella und dem restlichen Parmesan bestreuen und bei 200 Grad weitere 15-20mi goldbraun backen.

Quelle: knusperstuebchen.net



## Gefüllte Auberginen Involtini

### Zutaten

4 EL Olivenöl  
2 Auberginen  
1 EL Butter  
Getrockneter Salbei  
1 Dose gehackte Tomaten (400g)  
250g Ricotta  
1 Zitronen, Abrieb und Saft  
100g geriebener Parmesan  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Den Ofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen und 1-2 Backbleche mit Olivenöl bestreichen. Die Auberginen gleichmäßig auf den Blechen verteilen und ebenfalls mit Öl bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Ofen ca. 15-18 Min. goldbraun rösten. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Knoblauchscheiben und den Salbei ca. 2-3 Min. anbraten. Tomaten zugeben und die Dose nochmals zur Hälfte mit Wasser füllen und ebenfalls hinzufügen. Kurz aufkochen und abschmecken und bei geringer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eindickt. Ricotta mit dem Zitronensaft und Abrieb in einer Schüssel glattrühren und die Hälfte des Parmesan unterrühren. Die Auberginen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen. Die Tomatensauce in eine ofenfeste Auflaufform geben. Jeweils einen Teelöffel der Ricottamischung auf einen Auberginenscheibe geben und aufrollen. Mit der Naht nach oben auf die Tomatensauce setzen und mit dem restlichen Parmesan und Olivenöl beträufeln. Im heißen Ofen nochmals ca. 25 Min. backen bis alles schön goldbraun geworden ist. Herausnehmen – ca. 5 Min. setzen lassen und dann sofort servieren.

Quelle: [tinastausendschoen.de](http://tinastausendschoen.de)

## Clementinen-Tiramisu

### Zutaten

9 Clementinen  
150g Zucker  
5 EL Orangensaft  
1 Zimtstange  
1 Sternanis  
3 Gewürznelken  
5 Eigelb  
500g Mascarpone (zimmerwarm)  
10 Löffelbiskuits  
1 EL Kakaopulver

### Zubereitung

6 Clementinen schälen und in Scheiben schneiden. 50 g Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren. Saft von 3 Clementinen auspressen. Clementinensaft zusammen mit 4 EL Orangensaft, Zimt, Sternanis und Nelken zum Zucker geben und aufkochen. 1-2 Min. kochen, bis sich der Karamell gelöst hat. Clementinenscheiben zugeben, kurz durchschwenken und vom Herd ziehen. Lauwarm abkühlen lassen. Eigelbe und 100 g Zucker in der mind. 8 Min. schaumig schlagen. Mascarpone und 1 EL Orangensaft kurz verrühren. Eimasse zügig unterrühren. Löffelbiskuits am Boden einer Auflaufform (ca. 25 x 15 cm) verteilen. Die Gewürze aus dem Clementinensud nehmen. Sud und Clementinen auf die Löffelbiskuits geben. Mascarpone-Creme darauf verteilen und das Tiramisu 2 Std. kaltstellen. Kurz vor dem Servieren das Kakaopulver mit einem Sieb über das Tiramisu streuen.

Quelle: [essen-und-trinken.de](http://essen-und-trinken.de)