



## GEBACKENES KÜRBIS-RADICCHIO-GEMÜSE

### Zutaten (ca. 2 Portionen)

1/2 Zwiebel  
400 g Kürbis (Butternuss, Hokkaido etc.)  
½ kleiner Radicchio  
2 EL Rapsöl  
60 g Schafkäse  
Salz, Pfeffer  
2 TL getrockneter Thymian  
2 EL Sonnenblumenkerne

Als Beilage: Bulgur, Couscous, Reis etc.



### Zubereitung:

1. Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden.
3. Kürbis ggf. schälen und Kerngehäuse entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden.
4. Radicchio vierteln und in grobe Stücke schneiden.
5. In einer Auflaufform, Kürbis, Zwiebel, Radicchio mit Öl, Salz, Pfeffer und Thymian gut durchmischen.
6. Mit zerbröckeltem Schafkäse und Sonnenblumenkerne bestreuen und im Ofen ca. 20-30 Minuten backen.
7. In der Zwischenzeit Couscous, Bulgur etc. nach Packungsanleitung zubereiten und mit dem fertig gebackenem Ofengemüse servieren. Wer mag kann das Ganze noch mit ein paar Löffel Joghurt oben drauf verfeinern.