

Hokkaido mit Blauschimmel, Nüssen und Cranberries

Vegetarisches Hauptgericht für 3 Personen
oder Beilage für 6 Personen

1 kg	Hokkaido
500 g	Kartoffeln
3 Zweige	Rosmarin
1 TL, gestr.	Salz
3 EL	Olivenöl
150 g	Blauschimmelkäse
3 EL	Walnuss-Bruch
3 EL	Cranberries



Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen,

Kürbis und Kartoffeln in ca. 1 cm große Würfel schneiden,
Rosmarinnadeln mit dem Wiegemesser sehr fein hacken
Rosmarin, Salz und Olivenöl mischen
Gemüse in diesem Öl wenden,
auf das Backblech geben und ca. 15 Minuten garen.

Käse in Würfel schneiden,
Gemüse in die große braune Auflaufform schütten (nicht unbedingt!)
Nüsse, Cranberries und Blauschimmel darüber verteilen.

Variante: Feta statt Blauschimmelkäse
Pecannüsse statt Walnüssen
ohne Kartoffeln

