

# Warmer Stubai Ziegenkäse im Speckmantel auf eingelegtem Kürbis

## Zutaten

Ziegenkäsekugeln  
Bauchspeck, in Scheiben  
geschnitten  
für den eingelegten Kürbis:  
800 g geschälten, geputzten  
Muskatkürbis  
300 ml Kräuteressig  
300 ml Wasser, 400 g Zucker  
4 Nelken, 2 Stk. Sternanis, eine Prise Salz  
8 schwarze Pfefferkörner  
1 Stk. Ingwerwurzel, geschält und in Stücke geschnitten



## Zubereitung

Ziegenkäsekugeln mit je zwei dünnen Scheiben Bauchspeck umwickeln. Den Ziegenkäse für ca. 5 Minuten bei 200 °C in den Backofen schieben. Der Speck sollte leicht knusprig und der Käse innen leicht warm sein. Diesen Ziegenkäse kann man mit Feldsalat und gerösteten Brotwürfel servieren.

Sehr gut schmeckt er aber auch mit eingelegtem Kürbis.

Den Muskatkürbis in Zentimeter große Würfel schneiden. Alle anderen Zutaten in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Kürbis dazu geben und ca. 2-3 Minuten kochen lassen. Der Kürbis sollte noch einen leichten Biss haben da er wenn er zu weich gekocht ist sehr leicht zerfällt. In Rex-Gläser füllen und kalt stellen.

Blattsalate auf einem Teller anrichten, den Kürbis darüber streuen, etwas Kürbiskernöl darüber träufeln und die warmen Ziegenkäsekugeln darauf anrichten.