KIKKOMAN

Kürbis-Hüttenkäse-Aufstrich

Gesamtzeit **25 Min.** **5 Min.** Vorbereitungszeit **20 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
788 kJ / **188 kcal**

Fett: **12,7 g** Eiweiß: **8,6 g**
Kohlenhydrate: **11,5 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

300 g	Hokkaido-Kürbis
200 g	Hüttenkäse
30 ml	Olivenöl
30 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
20 ml	Zitronensaft
0,5 TL	frisch geriebener Ingwer
0,33 TL	gemahlener Muskat
30 g	geröstete Mandelblättchen
	Petersilienblättchen zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Kürbis in Spalten schneiden, mit Olivenöl beträufeln und bei 180 °C etwa 20 Minuten rösten. Abkühlen lassen.

Schritt 2

Hüttenkäse, Ingwer, Zitronensaft, Muskat und Mandelblätter in eine Küchenmaschine geben. Nach Belieben etwas Zitronenschale hinzufügen.

Schritt 3

Den Kürbis und Kikkoman Sojasauce hinzufügen und glatt pürieren.

Schritt 4

Den Aufstrich auf einen Teller geben und vor dem Servieren mit Petersilie garnieren.