

Gefüllter Ofenkürbis

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Hokkaido-Kürbis (ca. 1200 g)
- ½ Bund Petersilie, abgezupft
- 100 g Bergkäse
- 70 g Parmesan
- 100 g Crème fraîche
- 70ml Milch
- Salz und Pfeffer zum Würzen
- 250 g gemischtes Hackfleisch
- 200 g Porree
- 1 TL Sambal Oelek
- 20 g Tomatenmark
- 1 TL Senf
- 40 g getrocknete Tomaten

Zubereitung

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 50 Minuten

Backofen auf 200°C vorheizen. Kürbis gut waschen, halbieren, die Kerne herauslösen, die Kürbishälften an der Unterseite etwas begradigen, sodass diese einen guten Stand haben.

Petersilie zerkleinern. Bergkäse und Parmesan grob reiben. Den Parmesan mit Crème fraîche, Petersilie, Milch, Salz und Pfeffer vermischen.

Den Porree in dünne Ringe schneiden. Die abgetropften Tomaten klein hacken, in ca. 5mm große Stückchen. Anschließend Hackfleisch, Porree, Salz, Pfeffer, 1 TL Sambal Oelek, Tomatenmark, Senf und die getrockneten Tomaten miteinander verkneten.

Die Kürbishälften in eine Auflaufform setzen oder auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen. Dann abwechselnd die Kürbishälften mit der Hackmischung und Käsemischung füllen und 30 Minuten (200°C) backen. Vorsichtig den Backofen öffnen, die Kürbishälften mit dem Bergkäse bestreuen, ca. 20 Minuten (200°C) fertig backen und servieren.

Buddels Tipp: Statt gemischtem Hackfleisch eignen sich als vegetarische Variante auch Reismudeln oder Couscous als Füllung.

Guten Appetit.

Quelle: www.thermomix.de
