

Gefüllter Kürbis mit Hackfüllung



Schwierigkeitsgrad
mittel



Portion/ Größe
4 Portionen



Zubereitungszeit
30 Minuten



Kochzeit
30 Minuten



Temperatur
180° O/U

Zutaten

4 kleine Hokkaido- Kürbisse
500 gr Hackfleisch
2 kleine Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
½ rote Paprika
1 kleine Dose Mais
2 Tl. Tomatenmark
2- 3 El. Frischkäse natur
2 El. Butterschmalz/ Öl
200 ml Wasser
250 ml Sahne
Salz, Pfeffer, italienisches Kräutersalz
geräuchertes Paprikapulver, frische Petersilie
geriebener Käse nach Geschmack



zur Webseite



Zubereitung

Den Ofen auf 180° O/U vorheizen. Den Deckel der Kürbisse abschneiden, die Kerne und das Fruchtfleisch mit einem Löffel entfernen, sodass eine ca. 1 cm dicke Wand entsteht. Die Kürbisse mit dem Deckel in den Ofen schieben und 15 Minuten vorbacken.

Währenddessen bereiten wir die Füllung zu: Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Paprika klein würfeln. Das Fruchtfleisch von den Kürbissen klein würfeln.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Kürbiswürfel und Paprikawürfel darin glasig andünsten. Hackfleisch hinzufügen und weiter scharf anbraten, bis das Fleisch weiß und krümelig wird. Mit Wasser aufgießen und mit offenem Deckel ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Sahne und Frischkäse dazu geben und glattrühren. Mit den Gewürzen abschmecken und ein paar Minuten weiter köcheln lassen, bis die Sauce eine schöne cremige Konsistenz erreicht hat.

Die Kürbisse damit füllen und mit ein wenig geriebenem Käse bestreuen. Dann im Ofen ca. 15 Minuten backen.



Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

Folge uns

