



Gefüllte Bischofsmütze

Zutaten:

1 Turbankürbis (Bischofsmütze), 1 große Zwiebel, 1-2 Knoblauchzehen, 300 g Hackfleisch, Olivenöl, 300 g Steinpilze, 150 g gekochten Reis, Kräuter der Provence, 200-300 ml Gemüsebrühe (Instant)

Zubereitung:

Den Deckel vom Kürbis abschneiden und den Kürbis mit einem Esslöffel aushöhlen. An den Wänden sollte etwas Fruchtfleisch zurückbleiben. Den ausgehöhlten Kürbis innen mit Olivenöl einpinseln und leicht salzen. Den Deckel aufsetzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 30 Min. schmoren, bis die Haut Blasen wirft.

Eine große Zwiebel fein hacken und mit einer gepressten Knoblauchzehe und Hackfleisch in Öl anbraten.

Steinpilze putzen, in Streifen schneiden und in der Pfanne mit Olivenöl andünsten.

150 g Kürbisfleisch klein würfeln, in ein wenig Gemüsebrühe mit 1 EL Kräuter der Provence 5 Min. köcheln lassen. Hackfleisch, gekochten Reis, Pilze und Kürbis mischen, pikant würzen, und in den Kürbis füllen.

Gemüsebrühe darüber gießen und den gefüllten Kürbis bei 200° C 30-45 Minuten backen.

Den Deckel nur für die letzten 10 Min. aufsetzen.

Tipp: Den Kürbis mit einer Tomatensauce servieren.

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team