



Mit Frischkäse gefüllte Kürbisviertel

Zutaten:

2 Hokkaido-Kürbisse je ca. 500g, 2 Knoblauchzehen,
80g Pflanzencreme, 1 Bund Basilikum, 150g Frischkäse, 3 EL
Parmesankäse, 2 Eier, 5 EL Paniermehl,
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Kürbisse waschen, vierteln und Kerne entfernen.

6 Kürbisviertel pfeffern und salzen und auf einem Blech im
Ofen 15 Min. backen bei 200° C.

Für die Füllung den restlichen Kürbis schälen und klein würfeln.

Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Zusammen mit der
Pflanzencreme bei milder Hitze 15 Minuten dünsten. Danach etwas
abkühlen lassen.

Gemüse und Basilikum im Mixer pürieren. Mit Frischkäse, Parmesan,
Eiern und Paniermehl verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Anschließend die Kürbisfüllung in die Kürbisviertel verteilen und 20
Minuten gratinieren.

Tipp: Dazu schmeckt frischer Feldsalat!

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team