



Gefüllter Kürbis

Zutaten:

1 mittelgroßen Kürbis (z. B. Hokkaido), Salz, 1 Zwiebel,
2 Knoblauchzehen, 2 EL Olivenöl, 500 g gehacktes Lammfleisch, Pfeffer,
Thymian, 4 feste Fleischtomaten, 1 Bund gemischte Kräuter (oder TK), 1
Bund Frühlingszwiebeln, 200 g Schafskäse, 200 g Crème fraîche, Milch

Zubereitung:

Vom Kürbis einen Deckel wegscheiden. Kerne und Fasern entfernen.
Fruchtfleisch leicht salzen und Saft ziehen lassen. Reis in sprudelnd
kochendem Salzwasser bissfest garen. In einem Sieb gut abtropfen
lassen. Feingehackte Zwiebel und Knoblauch im mittelheißen Öl glasig
dünsten. Hackfleisch begeben und unter Wenden kurz braten. Kräftig mit
Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken. Tomaten kurz überbrühen,
enthäuten und in Scheiben schneiden. Kräuter abbrausen, trocken
schleudern und fein hacken. Frühlingszwiebeln ebenfalls fein schneiden.
Saft aus dem Kürbis abgießen. Lagenweise Reis, Hackfleisch, Tomaten,
Kräuter, Zwiebeln und zerkrümelten Käse einfüllen. Mit einer Schicht Käse
abschließen. Creme fraiche mit etwas Milch verrührt darüber gießen.
Deckel auflegen und den Kürbis in eine gefettete feuerfeste Form setzen.
Wenig Wasser in die Form gießen.
Backofen auf 200 °C vorheizen und gefüllten Kürbis ca. 2 Stunden
schmoren. Eventuell Wasser nachgießen.
Füllung mit dem gelösten Fruchtfleisch servieren.

Tipp: Beim Hokkaido-Kürbis kann die Schale mit verzehrt werden.

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team