



Überbackener Spaghetti-Kürbis

Zutaten:

2 Spaghettikürbisse, Salz, Fett für die Form, 100 g Mascarpone mit Gorgonzola, 50 g geriebener Parmesan, Pfeffer

Zubereitung:

Spaghettikürbis im Ganzen in reichlich siedendem Salzwasser in

ca. 1 Stunde knapp weich garen. Dann längs halbieren und Kerne entfernen. Fruchtfleisch mit einer Gabel (in der Längsrichtung) lockern und herauslösen.

Die Kürbisschalen in eine gefettete, feuerfeste Form geben. Oder auf ein beschichtetes Backblech setzen. Die Gemüsespaghetti locker in die Schale füllen. Mascarpone mit geriebenem Parmesan vermischen und pfeffern. Stückchenweise auf dem Gemüse verteilen. Sofort im oberen Teil des auf 240 ° C vorgeheizten Backofens überbacken.

Tipp: Käsemasse mit durchgepresstem Knoblauch abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team

www.kuerbismeister.de