

Gefüllter Butternusskürbis

für 4 Personen (als Hauptgericht)

Zutaten

2 kleine Butternusskürbisse à ca. 800 g

4 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

150 g Lauch

250 g Cherrytomaten

ca. ½ roter Peperoncino

2 Knoblauchzehen

1 Bund Kräuter z. B. Oregano,

Thymian und Petersilie

500 g Hackfleisch

1 dl Gemüsebouillon

60 g geriebener Parmesan

Zubereitung

Backofen auf 200 ° vorheizen

Kürbisse längs halbieren, Kerne entfernen, Fruchtfleisch gitterartig einschneiden, ohne die Schale zu verletzen

mit der Hälfte des Öls bepinseln

würzen

In einer ofenfesten Form oder auf einem Blech mit Rand in der Ofenmitte ca. 60 Minuten backen

in kleine Stücke schneiden

halbieren oder vierteln

Peperoncino, Knoblauch und Kräuter fein hacken

ca. 2 EL Kräuter beiseite stellen

im restlichen Öl ca. 4 Minuten rundum anbraten, Lauch, Tomaten, Peperoncino und restliche Kräuter begeben und ca. 1 Minute weiterbraten und würzen

Kürbisse herausnehmen und Hackfleisch darauf verteilen darüber giessen

verteilen

Im Ofen ca. 20 Minuten überbacken

Zum Servieren mit beiseitegelegten Kräutern bestreuen

