

Gefüllter Butternut-Kürbis



Zutaten für 2 Portionen:

1	Butternutkürbis
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 EL	Sonnenblumenöl
300 g	Rinderhackfleisch
100 g	Kräuterseitlinge
1 EL	Mehl (Type 405)
	Salz
	Pfeffer
3 Stiele	Petersilie
100 g	Ziegenkäse

Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten

Garzeit: ca. 60 Minuten

Von Lacroix benötigen Sie:

50 ml	Lacroix Bio Kalbs Fond
50 ml	Lacroix Pfifferling Creme-Suppe
1 EL	Lacroix Rinder-Paste

Zubereitung:

1 Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 225 °C). Butternutkürbis waschen, halbieren und Kerne entfernen. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 45 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen vorgaren. In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

2 Öl in einer Pfanne auf höchster Stufe erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Hackfleisch darin ca. 3 Minuten gleichmäßig anbraten. Kräuterseitlinge putzen, bei Bedarf waschen und fein würfeln. Kürbis bis auf die Schale aushöhlen. Anschließend Kürbisfleisch und Kräuterseitlinge ins Hackfleisch geben und vermengen. Mehl in ein Sieb geben und Hackfleischmasse damit bestäuben, anschließend ca. 1 weitere Minute mit anschwitzen.

3 Hackfleischmasse mit Bio Kalbs Fond ablöschen und mit Pfifferling Creme-Suppe aufgießen. Rinder-Paste einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse für ca. 5 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Anschließend unter die Masse heben.

4 Hackfleisch-Kürbis-Masse in den ausgehöhlten Kürbis geben und Ziegenkäsescheiben gleichmäßig darauf verteilen. Anschließend im Backofen ca. 15 Minuten gratinieren und den gefüllten Butternutkürbis warm servieren.

Tipp: Das Kürbisfleisch vor dem Garen kreuzweise einritzen, so lässt es sich einfacher herauslösen.