



Kürbischhof
Steinmetz

ZUTATEN:

ZUTATEN FÜR 7 PORTIONEN:

- 3 ½ HOKKAIDOKÜRBIS
CA. 650 GRAMM
- 700 GRAMM HACKFLEISCH
(GEMISCHTES)
- 3 ½ STANGEN LAUCH
- 3½ TOMATEN
- 3½ BUND PETERSILIE (GEHACKT)
- 7 ZEHEN GEPRESSTEN
KNOBLAUCH,
- 3½ EL TOMATENMARK
- 7 EL CRÈME FRAÎCHE
- 350G FETA-KÄSE
- CAYENNEPFEFFER
- SALZ
- BUTTER

HOKKAIDO



GEFÜLLTER HOKKAIDO

ZUBEREITUNG:

Jeden Kürbis halbieren. Die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch bis auf eine gut 1 Zentimeter dicke Wand ausschaben. Die ausgehöhlten Kürbisse für 15 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen stellen

Inzwischen den Lauch putzen und schneiden. Die Tomate waschen und würfeln und den Feta-Käse würfeln.

Hackfleisch und das fein ausgeschabte Kürbisfleisch gut in Butter anbraten. Gemüse und Tomatenmark dazugeben und 5 Minuten unter Rühren weiterbraten. Cayennepfeffer, Knoblauch, gehackte Petersilie, Salz und Crème fraîche einrühren.

Die Kürbishälften aus dem Ofen nehmen. Die Hackfleischmasse einfüllen, dabei den gewürfelten Feta-Käse einstreuen und alles weitere ca. 20 Minuten bei 180°C im Ofen backen.