

Gefüllter Butternuss Kürbis für 4 Personen



- 1 kg Butternuss Kürbis, den Strunk vom Kürbis abschneiden, halbieren und Kerne entfernen.
Den Kürbis aushöhlen und das Fruchtfleisch, fein gehackt, bei Seite stellen.
- 1 Zwiebel und
1 Knoblauchzehe in feine Würfel schneiden.
400 g Rinderhack in
Öl anbraten.
Wenn es anfängt braun zu werden, dann das Kürbisfleisch, Zwiebel und Knoblauch dazu geben. Sobald die Zwiebeln glasig sind mit
200 g Tomaten-Passata ablöschen. Dann mit
Salz & Pfeffer abschmecken.
Öl Die Kürbishälften auf der Unterseite mit etwas
einpinseln und in eine Auflaufform geben.
Die Füllung in die Hälften verteilen und mit
50 g mittelalten Gouda, gerieben, bestreuen.
Die Form für ca. 45 Min. bei 180 Grad (Umluft) im Ofen backen.