



Gebackener Hokkaidokürbis

mit Käse-Brot-Füllung, dazu Feldsalat



ca. 40min



3-4 Personen

Die Inspiration für unsere leckeren Rezepte finden wir überall: In Restaurants und Kochbüchern, auf Blogs oder auch bei Freunden zu Hause. Als unsere Köchin Martina klein war, aß sie oft bei einer Freundin zu Mittag, deren Mutter die köstlichsten vegetarischen Gerichte zauberte. Mit diesem Rezept für Kürbis, der lecker mit Brot und Emmentaler gefüllt ist, wirst du mit Sicherheit genauso glücklich wie die jüngere Martina!

- 3 Hokkaidokürbisse
- 1 Baguettebrötchen ¹
- 200g geschnittener Lauch
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 200g geriebener Emmentaler ⁷
- 50g Kürbiskerne
- 100g Feldsalat

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 849kcal, Fett 56.4g,
Kohlenhydrate 57.3g, Eiweiß 28.6g



1. Kürbisse aushöhlen

A top-down view of a dark-colored baking sheet lined with parchment paper. Four tomatoes are arranged on the sheet: two are cut in half horizontally and filled with a white, chunky mixture (likely ricotta cheese), while the other two are whole. The parchment paper shows some brown stains, possibly from oil or moisture during baking.

4. Kürbisse füllen

A black baking tray lined with parchment paper. On the left side of the tray, there is a large pile of small, cubed pieces of butternut squash, some of which are slightly browned. On the right side, there are four cherry tomatoes. Two of the tomatoes are cut in half lengthwise, revealing their hollowed-out centers, and are arranged vertically. The other two tomatoes are whole and are placed between the halved ones.

2. Croûtons rösten

5. Kürbiskerne anrösten

3. Füllung vorbereiten

6. Salat zubereiten

Aus 2EL Olivenöl, 2EL Essig und je 1kräftigen Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und kurz vor dem Servieren mit dem **Feldsalat** und den **Kürbiskernen** vermengen. Die **Kürbisse** mit dem **Salat** anrichten und servieren.