



Special: Gefüllter Butternusskürbis

mit cremiger Salbei-Kürbis-Sauce und Salat



ca. 1h



3-4 Personen

Der Ofen ist dein zuverlässiger Helfer, wenn du stressfrei für deine Lieben auch im trübeligsten Advent dieses fantastische vegetarische Schlemmergericht zubereiten möchtest! Er sorgt dafür, dass der leckere Butternusskürbis zunächst vorgebacken und später mit einer köstlichen Rosenkohl-Walnuss-Füllung mit Cranberrys und Käse zu Ende gegart wird. So hast du genug Zeit, entspannt die Sauce und den Salat zubereiten.

- 2 Butternusskürbisse
- 50g getrocknete Cranberrys
- 400g Rosenkohl
- 20g Petersilie & Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 2 rote Zwiebeln
- 100g Walnusskerne ¹⁵
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen gemahlene Muskatnuss
- 100g roter Baby mangold

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf
- Stabmixer
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Eier (3), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 586kcal, Fett 40.0g,
Kohlenhydrate 43.2g, Eiweiß 13.5g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kürbisse** der Länge nach halbieren, von den Kernen befreien und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im Ofen 30-35Min. backen. **Tipp:** Je nach Größe des Backblechs ggf. ein zweites Backblech verwenden, da später auch der **Rosenkohl** dazugelegt wird.



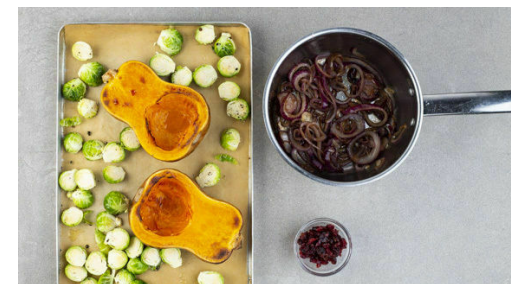
Die **Kürbishälften** mit einem Löffel 2-3cm tief aushöhlen, das **Kürbisfleisch** aufbewahren. Den **Rosenkohl** mit den **Zwiebeln** und den **Walnüssen** vermengen und in die **Kürbishälften** geben. Mit den **Cranberrys** und dem **Käse** bestreuen und den gefüllten **Kürbis** weitere 10-15Min. backen, bis der **Käse** zerlaufen ist.



Die **Cranberrys** grob hacken und in warmem Wasser einweichen. Den **Rosenkohl** halbieren. Die **Kräuter** abzupfen und separat fein hacken. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Zwiebel** schälen und in sehr feine Ringe schneiden. Die **Walnüsse** grob hacken. Den **Käse** grob reiben.



Das **Kürbisfleisch** in dem kleinen Topf mit 80ml Wasser, der **Crème fraîche** und dem **Salbei** bei mittlerer Hitze ca. 4Min. sanft köcheln lassen und nach Geschmack mit dem **Knoblauch**, der **Muskatnuss** sowie Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit einem Stabmixer zu einer cremigen **Sauce** pürieren.



Den **Rosenkohl** mit dem **Rosmarin**, dem **Thymian**, 1EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und während der letzten ca. 8Min. der Garzeit zum **Kürbis** auf das Blech geben und mitbacken. Die **Zwiebeln** in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze mit 1EL Olivenöl und je 1TL Salz und Zucker 3-5Min. karamellisieren. Die **Cranberrys** in ein Sieb abgießen.



Aus 2EL Olivenöl, 2EL Essig, 1-2EL Wasser, 1 Prise Zucker, 1/2TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer ein **Dressing** anrühren und mit dem **Mangold** vermengen. Den gefüllten **Kürbis** mit der **Sauce** und dem **Salat** anrichten, mit der **Petersilie** garnieren und servieren.