



WEIHNACHTEN



Ofenkürbis mit Rosenkohl-Walnuss-Füllung

mit cremiger Salbei-Kürbis-Sauce und Salat



ca. 1h



2 Personen

Der Ofen ist dein zuverlässiger Helfer, wenn du stressfrei für deine Lieben diesen fantastischen vegetarischen Festtagsschmaus 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 Zeit, entspannt die Sauce und den Salat zubereiten und den Tisch zu decken. Habt eine tolle Zeit!

- 1 Butternusskürbis
- 1 Packung Rosenkohl
- 25g frischer Rosmarin, Thymian, Salbei & Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Walnusskerne ¹⁵
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung getrocknete Cranberries
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen gemahlene Muskatnuss
- 1 Packung Babymangold

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleine Kochtopf
- Stabmixer
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

Energie 743kcal, Fett 55.0g,
Kohlenhydrate 35.1g, Eiweiß 22.4g



Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Kürbis** der Länge nach halbieren, von den Kernen befreien und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im Ofen 30–35Min. backen.



Den **Kürbis** 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** knusprig ist.



Den **Rosenkohl** am Stiel kürzen, die äußeren Blätter entfernen und die **Röschen** halbieren. Die **Kräuter** abzupfen und separat fein hacken. Den **Knoblauch** schälen und würfeln. Die **Zwiebel** schälen und in sehr feine Ringe schneiden. Die **Walnüsse** grob hacken. Den **Käse** grob reiben. Die **Cranberrys** grob hacken und in 50ml Wasser einweichen.



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**, 1TL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen und während der letzten 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 1-2EL Olivenöl, 2EL Essig, 1-2EL Wasser, 1 Prise Zucker, 1/2TL Salz und 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.