



WEIHNACHTEN



Ofenkürbis mit Rosenkohl-Walnuss-Füllung

mit cremiger Salbei-Kürbis-Sauce und Salat



ca. 1h



3-4 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
- 50g frischer Rosmarin, Thymian, Salbei & Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Packungen Walnusskerne ¹⁵
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung getrocknete Cranberrys
- 1 Packung Schlagsahne 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 635kcal, Fett 45.9g,
Kohlenhydrate 34.7g, Eiweiß 17.2g



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.



A top-down view of a glass bowl filled with a fresh green salad, featuring large green leaves and prominent red stems. To the right of the salad bowl is a smaller glass bowl containing a light-colored dressing, speckled with dark herbs and spices. The entire scene is set against a light gray, textured background.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**