



## Festlicher Hokkaidokürbis aus dem Ofen

mit Cranberrys und Austernpilzen



ca. 1h



2 Portionen

Lust auf ein festliches Gericht, das nicht nur herzhaft, sondern auch fruchtig und nicht zu schwer ist? Unser gefüllter Hokkaidokürbis vereint zartes Kürbisfleisch mit der süß-säuerlichen Note von Cranberrys und dem erdigen Aroma von Austernpilzen. Dazu passt perfekt ein würziger Salat mit frischen Weintrauben und Pekannüssen – ein festlicher Genuss, der einfach zuzubereiten ist und für eine köstliche Überraschung sorgt!

## Was du von uns bekommst

- 25g getrocknete Cranberrys
- 125g Austernpilze
- 1 Bund Grünkohl
- 1 rote Zwiebel
- 10g Petersilie & Thymian
- 1 Stückchen Hartkäse <sup>1,2</sup>
- 250g Mascarpone <sup>2</sup>
- 100g junger Gouda, gerieben <sup>2</sup>
- 1 Pck. Vadouvan-Gewürzmischung
- 2 kleine Bio-Hokkaidokürbisse
- 25g Pekannusskerne <sup>4</sup>
- 500g Weintrauben
- 100g gemischter Salat

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>3</sup>

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Kochtipp

Sollten die Kürbisse zu schnell dunkel werden, können sie mit etwas Alufolie abgedeckt werden.

### Allergene

Eier (1), Milch (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.



### 1. Zutaten vorbereiten

Die **Cranberrys** mit 1EL Balsamicoessig und 50ml heißem Wasser übergießen und ziehen lassen. Die **Austernpilze** in dünne Streifen zupfen. Die **Kohlblätter** von den Stängeln streifen und fein schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Thymianblätter** abstreifen und mit den **Austernpilzen**, dem **Kohl** und den **Zwiebeln** vermengen.



### 4. Füllung verfeinern

Die **½ des Mascarpone** und den **Gouda** mit der **Füllung** vermengen, mit 1 kräftigen Prise Pfeffer würzen und mit Salz abschmecken. Die **½ der Gewürzmischung** mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen.



### 2. Gemüse braten

Die **Austernpilzmischung** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und ½TL Salz bei mittlerer bis starker Hitze 3-5Min. anbraten, bis die **Austernpilze** leicht gebräunt sind. Das **Gemüse** in eine große Schüssel umfüllen. Die Pfanne auswaschen und aufbewahren.



### 5. Kürbisse backen

Die Ober- und Unterseiten der **Kürbisse** abschneiden, sie werden nicht verwendet. Die Kerne und Fasern mit einem Löffel entfernen. Die **Kürbisse** von außen und innen mit dem **Gewürzöl** einreiben. auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech platzieren und ca. 15Min. vorbacken. Dann die **Füllung** auf die **Kürbisse** verteilen und in weiteren 13-15Min. gar backen.



### 3. Füllung vorbereiten

Den **Käse** fein reiben. Die **Petersilie samt Stängeln** fein schneiden. Die **Cranberrys** abgießen. Den **Käse**, die **Petersilie** und die **Cranberrys** mit den **Austernpilzen** vermengen. Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen.



### 6. Salat zubereiten

Die **Pekannüsse** ohne Zugabe von Fett in der Pfanne bei mittlerer Hitze in 2-3Min. goldbraun anrösten. 1EL Olivenöl und 1EL Balsamicoessig mit je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. **¼ der Weintrauben** halbieren, mit dem **Salat** und dem **Dressing** vermengen und mit den **Pekannüssen** garnieren. Die **Kürbishälften** mit dem **Salat** anrichten und servieren.