



Kürbis 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 auch im trubeligsten 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.

Was du von uns bekommst

- 2 Butternusskürbisse
- 2 Packungen Rosenkohl
- 40g frischer Rosmarin, Thymian, Salbei & Petersilie
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Knoblauchzehe
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Päckchen Walnusskerne ¹⁵
- 1 Packung getrocknete Cranberrys
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen gemahlene Muskatnuss
- 1 Packung Babymangold

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 546kcal, Fett 36.0g, Kohlenhydrate 39.0g, Eiweiß 13.3g



1. Kürbis backen

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.



2. Zutaten vorbereiten

Den **Rosenkohl** halbieren. Die **Kräuter** abzupfen und separat fein hacken. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Zwiebeln** schälen und in sehr feine Ringe schneiden. Die **Walnüsse** grob hacken. Den **Käse** grob reiben. Die **Cranberrys** grob hacken und in 50ml Wasser einweichen.



3. Rosenkohl rösten

Den **Rosenkohl** mit dem **Rosmarin**, dem **Thymian**, 2TL 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.



4. Kürbis füllen

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** zerlaufen ist.



5. Sauce zubereiten

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.



6. Dressing anrühren

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** halbieren und mit der **Sauce** und dem **Salat** anrichten. Mit der **Petersilie** garnieren und servieren.