



Kürbis 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 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.

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

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

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

Energie 753kcal, Fett 55.2g,
Kohlenhydrate 44.1g, Eiweiß 16.9g



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.

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.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning