MARLEY SPOON

Hokkaidokürbis mit Käse-Brot-Füllung

dazu gemischter Salat

ca. 40min 4 Portionen

Die Inspiration für unsere leckeren Rezepte finden wir überall: In Restaurants und Kochbüchern, auf Blogs oder auch bei Freunden zu Hause. Als unsere Köchin Martina klein war, aß sie oft bei einer Freundin zu Mittag, deren Mutter die köstlichsten vegetarischen Gerichte zauberte. Mit diesem Rezept für Kürbis, der lecker mit Brot und Käse gefüllt ist, wirst du mit Sicherheit genauso glücklich wie die jüngere Martina!

Was du von uns bekommst

- 3 kleine Bio-Hokkaidokürbisse
- 1 Baguettebrötchen [1]
- 2 Stangen Lauch
- 2 Becher Crème fraîche [2]
- 200g junger Gouda, gerieben [2]
- 50g Kürbiskerne
- 100g gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne

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

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 822kcal, Fett 56.1g, Kohlenhydrate 50.8g, Eiweiß 25.1g

1. Kürbisse aushöhlen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Von den **Kürbissen** einen kleinen Deckel abschneiden und die Kerne sowie das faserige Fruchtfleisch mit einem Löffel entfernen. Den Boden etwas begradigen, sodass die **Kürbisse** gut stehen, dann die **Kürbisse** und die **Deckel** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und direkt in den vorheizenden Ofen geben.

2. Croûtons rösten

Das **Brötchen** in Würfel schneiden und mit 1EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Wenn der Ofen seine Temperatur erreicht hat, die **Brötchenwürfel** auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Das Blech über den **Kürbissen** in den Ofen geben und die **Croûtons** 3-4Min. rösten, dann herausnehmen. Die **Kürbisse** weitere ca. 10Min. backen.

3. Füllung vorbereiten

Den **Lauch** längs halbieren, quer in dünne Streifen schneiden und in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten. Die **Croûtons** mit dem **Lauch**, der **Crème fraîche** und dem **Käse** vermengen und die **Füllung** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfanne auswischen.

4. Kürbisse füllen

Die vorgebackenen **Kürbisse** füllen und noch ca. 15Min. backen, bis die **Kürbisse** gar sind. **Tipp:** Sollten die **Kürbisse** von außen zu dunkel werden, die Schale später einfach nicht mitessen.

5. Kürbiskerne anrösten

Die **Kürbiskerne** in der Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-4Min. anrösten, bis sie knistern und goldbraun sind. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen.

6. Salat zubereiten

Aus 2EL Olivenöl, 2EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und kurz vor dem Servieren mit dem **Salatmix** und den **Kürbiskernen** vermengen. Die **Kürbisse** mit dem **Salat** anrichten und servieren.

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**