MARLEY SPOON



Gefüllter Butternusskürbis

mit cremiger Thymian-Kürbis-Sauce und Salat

ca. 1h 4 Portionen

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 Bio-Butternusskürbisse
- 400g Rosenkohl
- 50g getrocknete Cranberrys
- 20g Petersilie & Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 2 rote Zwiebeln
- 100g Walnusskerne [2]
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt [1]
- 1 Becher Crème fraîche [1]
- 100g roter Babymangold

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Allergene
Enthält: **Milch** (1), **Schalenfrüchte** (2).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Gluten, Senf, Erdnüsse, Sesamsamen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 620kcal, Fett 43.0g, Kohlenhydrate 41.0g, Eiweiß 14.1g



1. Kürbis backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kürbisse** der Länge nach halbieren, von den Kernen befreien und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im Ofen 30–35Min. backen. **Tipp:** Je nach Größe des Backblechs ggf. ein zweites Backblech verwenden, da später auch der **Rosenkohl** dazugelegt wird.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Cranberrys** grob hacken und in warmem Wasser einweichen. 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.



3. Rosenkohl rösten

Den **Rosenkohl** mit der **½ der Gewürzmischung**, 1EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und während der letzten ca. 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

Die **Kürbishälften** 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 **Thymian** bei mittlerer Hitze ca. 4Min. sanft köcheln lassen und nach Geschmack mit dem **Knoblauch** sowie Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit einem Stabmixer zu einer cremigen **Sauce** pürieren.



6. Dressing anrühren

Aus 2EL Olivenöl, 2EL Essig, 1–2EL Wasser, 1 Prise Zucker, ½TL Salz und 1 kräftigen Prise 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.

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**