MARLEY SPOON



Gefüllter Butternusskürbis

mit cremiger Thymian-Kürbis-Sauce und Salat

ca. 50min 2 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

- 1 Bio-Butternusskürbis
- 25g getrocknete Cranberrys
- 200g Rosenkohl
- 10g Petersilie & Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Zwiebel
- 50g Walnusskerne [2]
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt [1]
- 1 Becher Crème fraîche [1]
- 50g 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 730kcal, Fett 53.1g, Kohlenhydrate 44.7g, Eiweiß 15.1g



1. Kürbis backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) 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

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 **Zwiebel** schälen und in sehr feine Ringe schneiden. Die **Walnüsse** grob hacken.



3. Rosenkohl rösten

Den **Rosenkohl** mit der **Gewürzmischung**, 1TL Olivenöl sowie je 1 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 1EL Olivenöl, 1EL Essig, 1–2EL Wasser, 1 Prise Zucker, 1 kräftigen Prise Salz und 1 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**