



Special: Gefüllter Butternusskürbis

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 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.

- 2 Butternusskürbisse
- 50g getrocknete Cranberrys
- 400g Rosenkohl
- 40g Rosmarin, Thymian, Salbei & Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 2 rote Zwiebeln
- 100g Walnusskerne ¹⁵
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen gemahlene Muskatnuss
- 100g roter Babymangold

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

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

Energie 586kcal, Fett 40.0g,
Kohlenhydrate 43.2g, Eiweiß 13.5g



4. Kürbis füllen

2. Zutaten vorbereiten

5. Sauce zubereiten

3. Rosenkohl rösten

6. Dressing anrühren

Aus 2EL Olivenöl, 2EL Essig, 1-2EL Wasser, 1 Prise Zucker, 1/2TL 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.