



Gefüllter Kürbis mit Hackfleisch

Zutaten

1,5 kg Hokkaido-Kürbis
1 Stange Lauch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Sonnenblumenöl
(zum Anbraten)
400 g Hackfleisch
2 EL Tomatenmark
100 g Crème fraîche
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer
Käse (geriebener, z.B.
Emmentaler oder Gouda)

Zubereitung (für 4 Personen)

Zunächst den Hokkaido-Kürbis waschen, den Deckel abschneiden und das Fruchtfleisch sowie die Kerne mit einem Löffel aushöhlen. Dabei etwa 2 bis 3 cm Rand lassen. Den Kürbis mit dem Deckel 15 Minuten lang bei 180°C im Ofen garen.

Währenddessen den Lauch waschen und in Ringe schneiden, die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein schneiden sowie das Kürbisfleisch würfeln.

Nun das Öl in einer Pfanne erhitzen und Lauch, Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Das Hackfleisch und die Kürbiswürfel hinzugeben und ebenfalls anbraten. Dann Tomatenmark, Crème fraîche und Sahne dazugeben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Kürbis aus dem Ofen nehmen und mit der Hackfleischmasse befüllen. Anschließend mit Käse bestreuen, den Deckel wieder aufsetzen und den gefüllten Kürbis für weitere 30 Minuten im Backofen garen.