

Rezept 052 : Kürbis gefüllt

Zutaten :

ca. 8 kleine Kürbisse
300g Faschiertes
etwas Semmelwürfel
1 Ei
1 Zwiebel
gehackte Petersilie
Majoran
Salz
Pfeffer
Knoblauch
250ml Gemüsebrühe
Käse zum Gratinieren

Zubereitung :

Backrohr auf 200 °C vorheizen.
Kürbisse bis auf ca. 1 cm Fruchtfleisch aushöhlen und leicht salzen.
Das Faschierte mit den Gewürzen in einer Pfanne braten.
Die ausgehöhlten Kürbisse mit dem Faschierten füllen.
Kürbisse in eine Form geben, mit Gemüsebrühe aufgießen und 40 Minuten im Backrohr backen.
Kurz vor dem Backende mit Käse gratinieren.

Guten Geschmack !