

Gebackener Kürbis

Zutaten

1 Hokkaido-Kürbis
200g Taleggio-Käse
200g Greyerzer-Käse
1 Tasse Fond oder Brühe (Pilz oder Gemüse)
100g Butter
1 Knoblauchzehe
Muskat
Evtl. Chili
Salz, Pfeffer



1

Als erstes schneidet man vom Kürbis oben um den Strunk herum einen Deckel mit etwa 5cm-10cm Durchmesser (je nach Kürbisgröße) ab. Dann holt man mit einem Löffel zunächst die Kerne raus, die braucht man nicht weiter.

Jetzt kann man anfangen den Kürbis auszuhöhlen in dem man mit einem Löffel möglichst viel Fruchtfleisch von den Innenwänden abschabt, man muss nur aufpassen das keine Löcher in den Kürbis kommen.

2

Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Knoblauchzehe gepresst oder gewürfelt anbraten. Das Kürbisfleisch dazu geben, anbraten gründlich Salzen, Pfeffern und dann den Fond dazu gießen. Deckel drauf und 10 Minuten bei mittlere Hitze kochen lassen. Wer gerne scharf mag kann auch eine Chili dazu tun.

Während der Kürbis köchelt, Käse in kleine Würfel schneiden und den Ofen auf 180 Grad (Ober- Unterhitze) vorheizen.

3

Jetzt kommt der hohle Kürbis in eine ofenfeste Form und wird bis zur Hälfte mit dem eingekochten Kürbis gefüllt darauf streut man die Hälfte der Käsewürfel, salzt, pfeffert und reibt Muskat drüber. Dann das restliche Kürbisfleisch darauf und darüber den restlichen Käse.

4

Zum Schluss wird der Deckel wieder draufgesetzt und der Kürbis geht als Ganzes in den Ofen. Nach einer Stunde und zwanzig Minuten kurz den Ofen aufmachen den Deckel vom Kürbis abnehmen, daneben in die Form legen und weitere 10 Minuten backen, Fertig.