

Lieblingsrezepte rund um den Globus

Mit Hackfleisch gefüllter Hokkaido-Kürbis



Das Schöne am Hokkaido-Kürbis... man muss ihn nicht schälen

Rezept für 4 Personen

- 2 Hokkaido-Kürbisse kleinerer bis mittlerer Größe
- 1kg gemischtes Hackfleisch
- 1 große Dose geschälte Tomaten
- 1 bis 2 altbackene Brötchen
- 400 ml Sahne
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- 100 g Edamer geraspelt
- 100 g Parmesan am Stück
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Bund glatte Petersilie
- 6 Zweige Thymian
- 6 Zweige Oregano
- 2 TL Senf

1. Die Brötchen in etwas warmer Milch einweichen
2. Die Tomaten und die Sahne in einen Topf geben und aufkochen lassen. Dann mit dem Stabmixer pürieren, salzen, pfeffern und ca. 20 Min. auf kleiner Hitze köcheln lassen, bis die Soße sämig ist.
3. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, das eingeweichte Brötchen dazu geben. Zwiebeln und Knoblauchzehen klein hacken und zum Fleisch geben. Die Hälfte der Petersilie, den Thymian und den Oregano fein hacken und auch zum Hackfleisch hinzufügen. Die Eier, den Senf, den geraspelten Edamer, Salz und Pfeffer zugeben und die Hackmasse verkneten.
4. Die gewaschenen Hokkaido-Kürbisse abtrocknen und der Länge nach halbieren. Die Kerne und Fasern mit einem Löffel entfernen.
5. Die Kürbisse sollen in der Auflaufform gerade stehen und nicht kippen. Dafür an der unteren Seite aller Kürbishälften eine dünne Scheibe abschneiden.
6. Jetzt die Tomatensoße in eine Auflaufform geben, die Kürbishälften mit der Hackmasse füllen und in die Auflaufform auf die Tomatensoße setzen.
7. Die Form in den mit 200 Grad aufgeheizten Backofen stellen und 30 Min. garen und mit Alufolie abdecken. Weitere 30 Minuten garen.
8. Auflaufform aus dem Ofen nehmen und die Kürbishälften mit frisch geriebenen Parmesan und Petersilie bestreuen.

Guten Appetit

<http://www.mjpics.de/rezepte/hokkaido-k%C3%BCrbis-gef%C3%BCllt/>