



## ***Rezept für gefüllten Butternuss-Kürbis***

- 1 mittelgroßer Kürbis      der Länge nach teilen und die Kerne entfernen. Mit etwas Öl  
einpinseln, salzen und mit der Schnittfläche nach unten im  
Backofen bei 160 °C 15 Min. vorgaren. Inzwischen
- 1 kleine Zucchini      sowie  
1 rote o. gelbe      Paprika und  
100 g Gemüsezwiebel      würfeln und in eine Schüssel geben. Mit  
2 EL Olivenöl      sowie  
Salz und Pfeffer      und  
1 geh. Knoblauchzehe      vermengen und mit einer Kräutermischung aus  
Thymian, Majoran, Rosmarin, Salbei und Oregano  
marinieren. Die Mischung in den Kürbis geben und mit  
100 g ger. mildem Käse      bestreuen. Dann weitere 20 Min. im Ofen backen. Mit  
gerösteten Kürbiskernenbestreuen und, mit  
Balsamico Creme      beträufelt, servieren.