



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.