



Spaghetti-Kürbis mit Käse-Kräuterfüllung

1 Spaghetti-Kürbis

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
der Länge nach aufschneiden. Mit einem Löffel die
Kerne aus der Mitte entfernen.

2 Zehen Knoblauch

100g Butter

Die Kürbishälften auf ein Backblech legen und für ca.
60 Minuten im Backofen garen. Das Fruchtfleisch
anschließend aus der Schale nehmen und mit einer
Gabel in Fasern zupfen.

Kürbisgewürz, Salz

1 Bund Petersilie

1 Bund Schnittlauch

200g Gouda

200g Emmentaler

schälen und fein hacken.
in einer Pfanne zerlassen und den Knoblauch darin
kurz anrösten. Vorsichtig unter die Kürbisspaghetti
heben und mit

abschmecken.

sowie

waschen, trockenschütteln und fein hacken.

und

reiben. Zusammen mit den gehackten Kräutern unter
die Kürbisspaghetti heben. Die Mischung wieder in
die ausgehöhlten Kürbisschalen geben.

Den Kürbis nun noch einmal bei 180 Grad im
Backofen überbacken.