

### Kürbis-Maultaschen-Pfanne

#### Zutaten für 2 Portionen:

400 g Kürbiswürfel (Carnival oder Hokkaidokürbis)  
300 – 400 g Maultaschen  
(wir haben 400 g "gepackt")  
1 rote Zwiebel  
1 EL Öl (Olivenöl)  
100 g Kaiserschoten (Zuckerschoten)  
1 rote Paprikaschote  
100 g Kochschinken  
Salz  
getr. Majoran  
(Pfeffer) wer mag – ich nicht  
125 g Mozzarella (Abtropfgewicht)  
Basilikum getrocknet (der Sommer ist vorbei)



#### Zubereitung:

Für die Kürbis-Maultaschen-Pfanne den Carnival -Kürbis teilen. Das ist nicht einfach, der Kürbis hat eine harte Schale und ein „harter Kerl“ ist er auch. Aber glauben Sie einem Kochbär – die Anstrengung lohnt – der Carnival-Kürbis schmeckt sehr lecker! Es muss wirklich nicht immer Hokkaidokürbis sein! Der Carnival-Kürbis hat ja tiefe Rippen. In den Tiefen dieser Rippen teilen wir den Kürbis. Ein halber Carnival-Kürbis hat für uns zwei Kochbären ausgereicht! Auch das Schälen des Carnival-Kürbis ist nicht einfach! Geteilt und geschält haben wir den Kürbis in Scheiben von ½ cm und nicht größer als 2 x 2 cm geteilt. Die rote Zwiebel wurde geschält, halbiert und in schale Streifen geschnitten. Der Paprika entkernt, Strunk herausgeschnitten und in Stücke so 1 bis 2 cm geschnitten. Die Kaiserschoten aus der Tiefkühltruhe geholt und an-tauen lassen. Wenn sie so die Konsistenz von Speiseeis haben lassen sie sich am Besten schräg in Rauten schneiden.

In einer großen Pfanne – zu der man auch einen Deckel hat – geht es los! Mit etwas Olivenöl werden die Zwiebelstreifen angeschwitzt. Da fällt mir ein – eine kleine Knofizehe ... na gut ... Muss ja nicht sein! Dann habe ich Kochbär die Kürbiswürfel und die Paprikaschoten zugegeben, eine Prise getrockneten Majoran drauf – ja der Sommer ist rum! Deckel drauf und dünsten lassen. Achtung – nicht zu lange! Der Carnival-Kürbis hat zwar dem Messer hartnäckig widerstanden – aber in der Hitze unter dem Pfannendeckel wird er schnell „al dente“ - so wie wir Kochbären das Gemüse lieben! Nun etwas salzen. Pfefferfreaks werden jetzt auch pfeffern. Den Kochschinken in Würfel geschnitten und die Kaiserschoten dazu geben. Mit den in Scheiben geschnittenem Mozzarella belegen, Basilikumblättchen – oder getrockneten Basilikum darüber streuen, kurz den Deckel darauf bis der Mozzarella schmilzt – schon ist die Kürbis-Maultaschen-Pfanne fertig.

Guten Appetit wünschen die Aalener Kochbären.

© WWW.KOCHBAEREN.DE