

Gefüllter Kürbis Carnival, überbacken

Zutaten für 2 Portionen :

1 Kürbis der Sorte „Carnival“,
50 g Champignons, frische, klein geschnitten
50 g Zucchini, gewürfelt
50 g Kochschinken, gewürfelt
50 g Gouda, geraspelt
5 Cocktailtomaten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Olivenöl
Salz



Zubereitung :

Der Kürbis wurde im Supermarkt als „Gorgonzola“ angeboten. Unsere Recherche im Internet ergab, dass es sich eventuell um die Sorte „Carnival“ handeln könnte. Diese Kürbissorte hat eine sehr harte Schale, die auch beim Garen nicht weich wird.

Wir haben zunächst den Boden etwas abgeflacht, damit er stehen bleibt. Dann haben wir den Deckel abgeschnitten und den Kürbis ausgehöhlt – also Kerne und Kernhaus einschließlich Fasern entfernt. Dann haben wir den Deckel wieder aufgelegt und den Kürbis bei 170 °C im Backofen mit Ober- / Unterhitze in etwa 45 Minuten weich gegart.

Inzwischen haben wir Zwiebel und Knoblauchzehe fein gewürfelt und in Olivenöl geschmort. Die fein gewürfelten Champignons, entkernte Cocktailtomaten, Zucchini und Kochschinken darunter gemischt und geschmort bis die Zucchiniwürfel weich waren. Anschließend haben wir den Kürbis innen gesalzen und mit dieser Mischung gefüllt. Oben drauf kam eine Schicht geraspelter Käse.

So vorbereitet kam der gefüllte Carnival Kürbis noch mal für 10 Minuten in den Backofen bis der Käse geschmolzen war.

Man löffelt dann die Füllung und das Kürbisfleisch heraus. Zur Begleitung gibt es ein Stangenweißbrot und eine Flasche trockenen, kräftigen Weißwein.

Guten Appetit wünschen die Kochbären von www.kochbaeren.de