

Gefüllter Kürbis mit Schinken und Gorgonzola

27.Oktober 2022

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Portionen: 4

Zutaten:

4 Stück Hokkaido-Kürbis

200 g Berger Römer-Schinken

50 g Champignons

25 g getrocknete Tomaten

1 Frühlingszwiebel

0.5 Bund Schnittlauch frisch

30 g Sauerrahm

200 g Blauschimmelkäse z.B. Gorgonzola

Etwas Salz

Etwas Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Die Deckel der Kürbisse parallel zum Strunk abschneiden. Vom Deckel das Fruchtfleisch ausschneiden.

3. Mit Hilfe eines Löffels das Kerngehäuse und die Fasern aus dem Kürbis entfernen. Die Kürbisse und die Deckel auf das vorbereitete Backblech legen und ca. 20 Minuten backen bis diese gar sind.

4. Für die Füllung die Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden und den Schinken fein würfeln. Die Champignons putzen und in kleine Stücke schneiden. Den Schnittlauch in dünne Ringe schneiden. Das Kürbisfruchtfleisch ebenfalls klein schneiden.

5. Die Jungzwiebelstücke in etwas Pflanzenöl anbraten, die Kürbisstücke und die Champignonstücke hinzugeben. Auskühlen lassen.

6. Die ausgekühlten Zutaten aus der Pfanne in eine Schüssel geben und mit dem Sauerrahm, den getrockneten Tomaten, dem Schnittlauch und dem Gorgonzola vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

7. Die vorgegarten Kürbisse mit der vorbereiteten Masse füllen und für weitere 10 Minuten in den Backofen geben.

8. Die Deckel auf die Kürbisse setzen und diese sofort servieren.

