

Kürbis mit Fleischkäse gefüllt

Zutaten für 4 Personen

2	Stück	Hokkaidokürbisse à ca. 900 g	Deckel abschneiden, Kerne und Fasern heraus-schaben.
		Salz	Kürbisse innen mit Salz einreiben, 30 Min. umge-kehrt auf Küchenpapier stellen und austropfen las-sen.
1	kg	Fleischkäsebrät	
1		Peperoncini	Entkernen in kleine Stückchen schneiden.
1		Peperoni, klein	Entkernen in kleine Stückchen schneiden.
30	g	Pinienkerne	Leicht anrösten.
4	Scheiben	Raclettekäse	In kleine Würfel schneiden
1	TL	mediterrane Gewürzmischung	Fleischkäsebrät mit allen Zutaten gut vermischen.
		Sonnenblumenöl	Kürbisse innen trocken tupfen, mit Fleischmasse füllen, glatt streichen. Kürbisse aussen mit etwas Öl einreiben, auf ein Backblech mit Backpapier stellen und im vorge-heizten Ofen bei 190°C auf der zweituntersten Rille ca.50-60 Minuten garen. Ev. gegen Ende der Garzeit Kürbisse mit Alufolie abdecken. Zum Anrichten Kürbisse Vierteln.

Hinweis Die Schale der Kürbisse kann mitgegessen werden. Sie wird beim Backen sehr zart.

