

Gefüllter Butternuss-Kürbis

Kürbis bietet viel mehr als nur Suppe



30 Min

Aktive Zeit



100 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

KÜRBIS

2 Butternusskürbisse, längs halbiert, entkernt **Saison**

2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

FÜLLUNG

1 Zwiebel, fein gehackt **Saison**

4 Knoblauchzehen, gepresst **Saison**

1 roter Peperoncino, entkernt, fein gehackt

10 Salbeiblätter, fein gehackt

1 EL Butter

250 g Ricotta

100 g Gorgonzola

50 g Pinienkerne, geröstet, grob gehackt

Und so wird's gemacht

1 von 3

ZUBEREITEN Kürbisse mit Öl bestreichen, würzen, auf das vorbereitete Blech geben.

2 von 3

BACKEN In der Mitte des auf 220° C vorgeheizten Ofens 30 Minuten backen, herausnehmen.

Zwiebel, Knoblauch, Peperoncino und Salbei in der heissen Butter 2–3 Minuten andämpfen. Mit Ricotta, Gorgonzola und Pinienkernen mischen. Masse auf die Kürbisse verteilen.

3 von 3

BACKEN In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 40 Minuten überbacken

