

Rezept für Gefüllte Butternut-Kürbisse aus dem Ofen

Zutaten für 4 Personen

- 2 Butternuss-Kürbisse (à ca. 900 g)
- 2 EL Olivenöl
- grobes Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bio-Limette
- 1 (ca. 350 g) Granatapfel
- 200 g Ziegengouda
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 EL (ca. 12 g) Pistazienkerne
- 1 EL flüssiger Honig
- 6 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen



Zubereitung

- Kürbisse gründlich waschen, trocken reiben und längs halbieren. Kerne mit einem Löffel herausschaben. Kürbishälften mit der Schnittfläche nach oben nebeneinander auf ein Backblech legen, mit Öl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C) ca. 40 Minuten backen.
- Inzwischen Limette heiß waschen, trocken reiben und Schale fein abraspeln. Limette halbieren und Saft auspressen. Granatapfel halbieren und Kerne herauslösen. Käse in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.
- Granatapfelkerne, Käse, Petersilie, bis auf 1 TL zum Garnieren, Pistazien, Honig, Limettensaft und -schale vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt beiseitestellen.
- Schalotten waschen, trocken reiben und mit Schale längs halbieren. Mit den Knoblauchzehen nach ca. 15 Minuten der Backzeit mit auf das Backblech geben. Zu Ende backen. Kürbis aus dem Ofen nehmen, Schalotten- und Knoblauch-Inneres aus den Schalen lösen und grob hacken.
- Ca. 1 EL Kürbisfleisch aus jeder Hälfte herausschaben und hacken. Schalotten, Knoblauch und Kürbisfleisch zur Granatapfel-Mischung geben, unterrühren und Kürbisse damit füllen. Ca. 10 Minuten bei gleicher Temperatur weiterbacken.
- Aus dem Ofen nehmen, anrichten und mit übriger Petersilie bestreuen.