## ***Gefüllter Kürbis mit Faschiertem/Hackfleisch***

- 2 kleine Hokkaidokürbisse
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- 1 roter Spitzpaprika
- 1 Dose gewürfelte Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- neutrales Speiseöl / Olivenöl
- 330 g Faschiertes vom Rind (Hackfleisch)
- 125 g Crème fraîche Kräuter
- Salz und Pfeffer
- Chilipulver
- geriebener Käse
- gehackte Petersilie zum Bestreuen

**Zubereitung**

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Hokkaidokürbisse halbieren. An der Ober- und Unterseite jeweils eine dünne Scheibe abschneiden, damit die Hälften sicher stehen. Kerne und Fasern mit einem Löffel entfernen.

Die Kürbishälften rundum mit etwas Öl bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und etwa 30 Minuten vorgaren. Das Fruchtfleisch sollte weich, aber noch formstabil sein. Die Garprobe gelingt am besten mit einer Gabel.

Inzwischen den Lauch in feine Ringe schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, den Spitzpaprika ebenfalls in Ringe schneiden.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Das Faschierte hinzufügen und bei kräftiger Hitze krümelig anbraten. Knoblauch und

Lauch kurz mitrösten, anschließend Tomaten und Spitzpaprika dazugeben und einige Minuten köcheln lassen.

Die Crème fraîche unterrühren und die Füllung mit Salz, Pfeffer und Chilipulver herzhaft abschmecken.

Die Fleisch-Gemüse-Masse gleichmäßig in die vorgegarten Kürbishälften füllen und mit geriebenem Käse bestreuen. Weitere 30 Minuten im Ofen überbacken, bis der Käse goldbraun ist.

Die gefüllten Kürbisse vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

**Genusstipp:** Dazu passt ein knackiger Blattsalat mit einem fein-säuerlichen Dressing.

Guten Appetit.

**www.gudrunvonmoedling.at**

**Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, abschreiben usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.**