

Gefüllter Butternutkürbis

Zutaten

1 Butternutkürbis
1 rote Paprikaschote
1 Karotte
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
500g Gehacktes, am besten vom Rind
Wein
Olivenöl
Geriebener Käse
1 Becher Sauerrahm
0,5 Becher Sahne
Koriander, Kreuzkümmel, Majoran, Thymian
1 Würfel Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe, gekörnt
Tomatenmark
Paprikapulver
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Kürbis halbieren, entkernen und mit Olivenöl bestreichen. Salzen, pfeffern und bei ca. 180 Grad Heizluft etwa eine halbe Stunde garen.
2. In der Zwischenzeit Öl in der Pfanne erhitzen, klein geschnittene Zwiebeln und Knoblauch glasig andünsten. Klein gewürfelten Paprika und Karotte dazugeben und goldbraun anrösten. Zuletzt noch das Gehackte kräftig mit anbraten. Gewürze nach belieben hinzugeben und mit etwas Wein ablöschen. Sahne dazu, kurz aufkochen lassen und von der Platte nehmen.
3. Zum Schluss noch einen Becher Sauerrahm untermengen (nicht mehr aufkochen) und alles in den vorgegarten Kürbis füllen. Kurz mit etwas Reibekäse im Ofen überbacken.