Gefüllter Gorgonzola-Kürbis

Wohltuende Wärme, saftiges Kürbisfleisch, feine Aromen. Gebackener Kürbis ist ein typisches Wohlfühl-Gericht. Besonders einfach zuzubereiten ist der Gorgonzola-Kürbis. Denn dieser ist durch seine gelb-grünen Muster nicht nur besonders hübsch anzusehen, sondern auch einer der kleinsten essbaren Kürbisse. Im Aroma ähnelt der Gorgonzola-Kürbis dem Spaghetti-Kürbis. Wir füllen ihn am liebsten mit Hackfleisch. So lässt sich das Gericht auch ganz einfach in vegan zubereiten.



Gefüllter Gorgonzola-Kürbis | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (2 Portionen): 2 kleine Gorgonzola-Kürbisse (jeweils circa 750 Gramm) | 2 Esslöffel Olivenöl | 3 Knoblauchzehen | 300 Gramm Zwiebel | 500 Gramm (veganes) Hackfleisch | 1 Esslöffel Salz | 1 Teelöffel Pfeffer | 0,5 Teelöffel Basilikum | 0,5 Teelöffel Thymian



Gefüllter Gorgonzola-Kürbis | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (60 Minuten): 1. Ofen auf 200° Grad vorheizen. 2. Deckel vom Kürbis entfernen, Kerne entfernen, ein Esslöffel Olivenöl auf den Kürbis und die Innenseite des Deckels geben und 30 Minuten backen. 3. In der Zwischenzeit Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. 4. Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl glasig braten, Hackfleisch dazugeben und mitbraten, dann alles bei Seite stellen. 5. Kürbis aus dem Ofen nehmen und das Kürbisfleisch mit Hilfe von zwei Gabeln herauskratzen. 6. Kürbis, Pfeffer, Salz und Gewürze zum Hackfleisch geben. 7. Kürbismasse in den Kürbis füllen und den Deckel aufsetzen. 8. Kürbis für weitere zwanzig Minuten backen, dann direkt servieren.

Jetzt noch mehr Kürbis-Rezepte, weitere italienische Rezepte oder mehr Rezepte mit Hackfleisch entdecken!

Nährwerte/Portion: 784 Kalorien | 47,1 Gramm Fett | 49,3 Gramm Kohlenhydrate | 45,9 Gramm Eiweiß