AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	25 Min.	Herbst	international

KÜRBIS MIT LAUCHFÜLLUNG



KURZ VORGESTELLT

Der gefüllte Kürbis macht Eindruck und sättigt. Verlockende Düfte von Thymian, Lauch und Käse steigen auf. (+60 Min. Backzeit)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

60 g	Butter	250 g	Greyerzer
4 St	Lauch	4 Zw	Thymian
2 TL	Senf, scharfer	1.5 kg	Kürbis
8 EL	Crème fraîche		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 190° C vorheizen. Die Butter in einer hohen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Den Lauch rüsten, in feine Ringe schneiden und in die Pfanne geben. Sobald er zu zischen beginnt, Hitze stark reduzieren, Pfanne zudecken und 10 Min. sehr weich dünsten.
2. Pfanne vom Herd nehmen. Senf, Crème fraîche und geriebenen Käse hineinrühren, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce muss später auch das Kürbisfleisch würzen!
3. Den Boden des Kürbisses flach schneiden. Den Deckel grosszügig wegschneiden. Das weiche Fleisch mit den Samen herauslösen.
4. Lauchmischung bis zu zwei Dritteln Höhe in die Kürbisse füllen. Thymianzweige in die Mitte stecken. Deckel auflegen und rund 1 Std. auf einem Backblech im Ofen backen, bis das Fruchtfleisch innen sehr weich ist.

TIPP: Kleinere Kürbisse eignen sich für Einzelportionen.

Rezept: Hugh Fearnley-Whittingstall. Täglich vegetarisch. AT-Verlag 2012 - Foto: compactcook.com