

Gefüllte Diamantenkürbisse mit Nudelreis & Kräuterbutter



Diamanten auf Tellern...

Der Diamanten-Kürbis, auch Rondini genannt, ist einer der köstlichsten Speisekürbisse. Er lässt sich super leicht im Backofen zubereiten und nach Lust und Laune füllen. Der Diamantenkürbis ist quasi eine Natur-Superbowl. Ich habe für die Füllung Nudelreis genommen, weil der sich schnell kochen und mit Gemüse und Käse kombinieren lässt. Wer möchte, reicht dazu ein hausgemachtes Pesto. Vielen Dank an Johanna vom Biolandhof Kelly für die Inspiration und die köstlichen Kürbisse. Schön, dass wir so herzliche und engagierte Erzeuger haben. Ich freue mich immer über Inspirationen und Rezepte von Landwirten, Kollegen und allen, die mit Liebe und Begeisterung in Küche und Garten schaffen.

Hier das Rezept für "**Gefüllte Diamantenkürbisse mit Nudelreis & Kräuterbutter**":

Zutaten

Für 4 Personen:

- 4 Diamantenkürbisse (Rondini Kürbisse)
- 250 g Nudelreis
- 100 g Kräuterbutter
- 100 g Karotte

- Etwas geschnittene Petersilie
- (Kräuter)Salz und Pfeffer

Extra: 200 g Schafskäse, Pesto, Kräuter zum Anrichten

Zubereitung

Die Diamantenkürbisse so halbieren, dass 1/3 Deckel und 2/3 Kürbisbauch bleiben. Mit einem Löffel die Kerne heraus löffeln. Die Innenseite der Kürbisse salzen und pfeffern.

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Ein Backblech ca. 1 cm hoch mit heißem Wasser befüllen. Das Wasser leicht salzen. Dann die Kürbisse (auch die Deckel) mit der Öffnung nach unten ins Wasser legen.

Im Ofen ca. 25-30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Nudelreis nach Verpackungsangabe kochen.

Die Nudeln abgießen und in einem Topf mit 50 g Kräuterbutter, Karottenraspeln, Salz, Pfeffer und fein geschnittenen Kräutern erwärmen.

Die Kürbisse aus dem Ofen nehmen und auf Teller stellen. In jeden Kürbis etwas Kräuterbutter geben, mit Nudelreis befüllen und mit Kräutern bestreuen.

Zum Servieren Schafskäse und Pesto reichen. Dazu schmeckt ein knackiger Salat.