

Raffiniertes aus dem Ofen: Gebackener Butternut Kürbis mit herzhafter Kartoffelfüllung



Oranger Kürbis mit lila Füllung

Butternut Kürbis lässt sich sehr gut füllen und überbacken. Mit einem Schneidetrick und lila Kartoffeln wird daraus ein optisches Highlight. Lila Kartoffeln wie z.B. die Sorte Vitelotte sind zur Zeit sogar in den Supermärkten zu finden. Zum Füllen gehen aber auch "normale" Kartoffeln.

Vor dem Füllen wird der Butternut Kürbis dünn geschält und dann fächerartig eingeschnitten. Beim Einschneiden werden die Kürbishälften nicht ganz durchgeschnitten. Dadurch behalten diese ihre ursprüngliche Form. Je dünner der Kürbis eingeschnitten wird, desto schneller garen die Kürbishälften.

Nach dem Backen stelle ich den Kürbis samt Backform auf den Tisch. Sieht halt schöner aus. Finde ich. Und ein zweites Staunen und Raunen halt über den Esstisch, wenn der Kürbis aufgeschnitten und das lilafarbene Innere sichtbar wird. Eine doppelte Freude. Hier ein Foto (zum Vergrößern anklicken!):



Und die dritte Freude kommt dann beim Verspeisen. Wer es ausprobieren möchte, hier die Rezeptur für **"Gebackener Butternut Kürbis mit herzhafter Kartoffelfüllung"**:

Zutaten

Für ca. 4 Personen

- 1 Butternut Kürbis
- 150 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend (ich habe lila Kartoffeln genommen)
- 1 Ei
- 50 ml Gemüsebrühe
- 30 g geriebener Käse (z.B. Allgäuer Emmentaler)
- 1 EL Öl
- 1 EL Kartoffelmehl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Petersilie, Schwarzer Sesam oder Schwarzkümmel zum Bestreuen

Zubereitung

Kartoffeln in einem kleinen Topf mit Wasser gar kochen. Abgießen und pellen. Die noch warmen Kartoffeln grob reiben und in einer Schüssel mit Ei, 1 EL Kartoffelmehl, geriebenem Käse und den Gewürzen vermischen.

Den Butternut Kürbis mit einem Gemüseschäler schälen. Dann längs halbieren. Mit einem Esslöffel die Kerne aus dem Kürbis schaben. Kürbishälften auf die Schnittflächen legen und mit einem großen Messer fächerartig von rechts nach links einschneiden. Auf einer Seite nicht ganz durchschneiden, so dass der Kürbis zusammenhält. Nun die Kartoffelmasse in die Aushöhlung der Kürbishälften füllen.

Eine ofenfeste Form einfetten oder mit Backpapier auslegen. Die Kürbishälften mit der Schnittfläche nach

unten in die Form legen. Kürbis mit Salz bestreuen und mit Öl bepinseln. Vor dem Einschieben in den Backofen die Gemüsebrühe angießen.

Den Kürbis im auf 180°C geheizten Ofen (Umluft) ca. 35-40 Minuten backen.

Zum Servieren die Kürbishälften mit geschnittener Petersilie und schwarzem Sesam oder Schwarzkümmel bestreuen. Warm servieren!

Tipp: Zwischen die Kürbisscheiben können noch dünne Knoblauch- oder Zwiebelscheiben gesteckt werden. Wer möchte, streut 5 Minuten vor Ende der Backzeit noch 2 EL Kräuterbutterstückchen über den Kürbis.

