

Gefüllte Diamantkürbisse mit Nudelreis & Kräuterbutter



Zutaten:

Für 4 Personen:

- 4 Diamantkürbisse (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 Diamantkürbisse 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.

