



Kürbis mit orientalischer Füllung

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Muskat- oder Hokkaidokürbis
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Albaöl `Olive`*
- 100 g Möhren
- 100 g Zucchini
- 125 ml Gemüsebrühe
- 100 g getrocknete Aprikosen, gehackt
- 4 EL Rosinen
- 1 EL Engelskirchener Lieblingssenf*
- 1 EL Dornfelder Senf*
- 3 EL Mushroom Bruschetta*
- 1 EL Carrot Ginger Dip*
- 1 TL Kürbiskernöl*
- 100 g Cashewkerne
- 1 kg Lamm- oder Rinderhack
- 2 Eier
- 1 Bund gehackte Petersilie
- 1 MS Muskat
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Kürbis so aufschneiden, dass der Deckel abgehoben werden kann, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch soweit entnehmen, dass rundum nur ein etwa 5 cm breiter Fruchtrand übrigbleibt. Das entnommene Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und zur Seite stellen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, kleinschneiden und in Albaöl `Olive` dünsten. Möhren und Zucchini putzen, in feine Würfel schneiden und mit dem Kürbisfruchtfleisch in kochendem Wasser garen, danach abgießen. Die restlichen Zutaten sowie 4 EL Gemüsebrühe dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kürbis nun mit der Mischung füllen und auf einem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf der mittleren Schiene 1 Stunde garen.

**Diese Produkte können Sie bei uns im Geschäft kaufen. Den Essig und das Öl bekommen Sie bei uns als lose Ware frisch abgefüllt. Bitte beachten Sie, dass manche Produkte nur saisonal zur Verfügung stehen.*