

Gefüllter Hokkaido

Gefüllter Hokkaido – Herbstgenuss leicht gemacht! Saftiger Kürbis trifft auf herzhaft-fette Füllung und eine frische Joghurtsoße.



Rezept

4 Portionen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Schwierigkeit: Einfach

Zutaten:

- 2 Hokkaido Kürbis, mittelgroß
- 1 EL Butter
- 1 große Zwiebel
- 200 g Stangensellerie

- 250 g LAND-LEBEN Semmelwürfel
- 200 ml Gemüsesuppe
- 2 Eier, Gr. M
- 1 EL Mehl
- ½ Bund Petersilie, gehackt

Joghurtsoße:

- 250 g Naturjoghurt
- 1 Knoblauchzehe
- Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen.

Die Kürbisse waschen, in eine Auflaufform setzen, etwas Wasser zugießen und ca. 30 Minuten im Backofen vorgaren.

Zwiebel klein würfeln. Sellerie in Stücke schneiden.

Petersilie fein hacken und beiseitestellen.

Zwiebel sowie Sellerie in Butter glasig dünsten und mit Gemüsesuppe ablöschen. Knödelbrot zugeben, vermengen und etwas abkühlen lassen.

Ei, Mehl und Petersilie hinzufügen, vermengen und vollständig abkühlen lassen.

Kürbisse aus dem Backofen nehmen, die Deckel abschneiden und die Kerne vorsichtig entfernen.

Backofentemperatur auf 180 Grad erhöhen.

Mit der Knödelmasse füllen, den Deckel wieder aufsetzen und ca. Minuten fertig backen.

Für die Joghurtsauce Naturjoghurt mit einer zerdrückten Knoblauchzehe sowie frisch gehackter Petersilie verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Dazu schmeckt ein knackiger Wintersalat.

www.land-leben.com