



Gefüllter Hackfleisch-Kürbis mit überbackenem Rubius würzig

Zutaten (für 4 Portionen)

- 1 St. Mang Rubius
- 1 Hokkaido Kürbis
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 Zwiebeln
- 400 g Hackfleisch
- 2 EL Öl
- 2 Zweige Salbei
- 2 Zweige Thymian
- ¼ TL Chiliflocken
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Kürbis gründlich waschen. Den Deckel im oberen Viertel abschneiden und Fasern und Kerne mit einem Löffel herausnehmen und beiseitestellen. Kürbis mit Deckel in eine Ofenform geben und für 15 Minuten im Ofen garen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit 2 EL Öl erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln dazugeben und alles etwas anbraten, bis es leicht gebräunt ist. Das Hackfleisch zusammen mit dem Kürbisfruchtfleisch dazugeben und mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen. St.Mang Rubius in kleine Stücke schneiden und zur Hälfte in die Fleisch-Mischung untermischen.
3. Den Kürbis aus dem Ofen nehmen, mit der Fleischmischung füllen. Den restlichen St.Mang Rubius auf dem Kürbis verteilen und mit Thymian und Salbei würzen. 15-20 Minuten im Ofen backen.

Weitere Rezepte unter st-mang.com