



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW12 | 2020

Butternut Kürbis gefüllt mit Pilzen und Walnüssen

Zutaten

(4 Portionen)

- 1-2 Butternut Kürbis
- 200g Champignons
- 60g Walnuskerne
- 400g Schmand
- 200g Frischkäse
- Rapsöl
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Thymian
- Rosmarin

Zubereitung

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Kürbis der Länge nach halbieren und mit einem Esslöffel die Kerne entfernen. Anschließend noch etwas Fruchtfleisch entfernen, damit mehr Füllung in den Kürbis passt.

Die Hälften auf ein Backblech legen, mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Öl bepinseln und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen bei 180 °C ca. 30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Champignons in kleine Würfel schneiden und die Walnuskerne hacken. Walnüsse und Champignons mit Frischkäse und Schmand verrühren, Thymian und Rosmarin nach Belieben zugeben, sowie mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Kürbishälften mit der Masse füllen und bei 180 °C Umluft noch mal 20 Minuten backen.