

Gefüllter Butternuss-Kürbis

Zutaten: 4 Pers.

- 2 Butternuss-Kürbis
- 4 EL Olivenöl
- SalzPfeffer
- 2 Zucchini
- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 250 g Kirschtomaten
- 6 Frühlingszwiebeln
- 3Knoblauchzehen
- 1Schalotte
- 10 g Petersilie (0.5 Bund
- 10 gThymian (0.5 Bund)
- 50 gParmesan



Zubereitung:

Kürbisse waschen, längs halbieren und entkernen. Fruchtfleisch kreuzförmig einritzen und mit 2 EL Öl bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C ca. 20 Minuten backen.

Inzwischen Zucchini waschen, putzen und in 2 cm große Stücke schneiden.

Paprikaschoten waschen, putzen und in 3 cm große Stücke schneiden.

Tomaten waschen und halbieren. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in 2 cm breite Ringe schneiden. Knoblauch und Schalotten schälen und fein hacken. Kräuter waschen, trocken schütteln und hacken. Käse reiben.

Zucchini mit Paprika, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Schalotten und Knoblauch in einer Schüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Olivenöl und Kräuter untermischen.

Gemüse in die Kürbishälften geben, Backofentemperatur auf 220 °C (Umluft 200 °C; Gas: Stufe 3–4) erhöhen und alles zusammen weitere 15–20 Minuten backen. Anschließend mit Käse bestreuen.