



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler

Gefüllter Mini-Hokkaidokürbis aus dem Ofen

ZUTATEN

2 kleine Hokkaido-Kürbis (Mini)
100 g Brötchen vom Vortag
250 ml Sahne
1 Zwiebel, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
5 Stiele Blattpetersilie, fein geschnitten
100 g Greyerzer, gerieben
10 ml Olivenöl
2 TL Kräuter der Provence
500 g Kalbshackfleisch
Salz, Pfeffer aus der Mühle
400 ml Dosentomaten
etwas Zucker

ZUBEREITUNG

Kürbisse halbieren, entkernen und standfest schneiden. Brötchen grob schneiden und in der Sahne einweichen.

Zwiebeln und Knoblauch im heißen Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig dünsten. 1 TL Kräuter der Provence und die Hälfte der Petersilie untermischen. Brötchen ausdrücken, Sahne aufheben. Hack mit Zwiebelmischung, Brötchen und der Hälfte des Käses mischen, salzen und pfeffern.

Dosentomaten mit Sahne und 100 ml Wasser aufkochen und pürieren. Mit 1 TL Kräutern der Provence, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Kürbishälften mit der Hackmasse füllen, in eine große Auflaufform setzen und Sauce zugießen. Im heißen Ofen bei 200 °C im unteren Ofendrittel 25-30 Minuten backen. Dann abgedeckt weitere 15-20 Minuten garen.

Deckel entfernen, mit dem restlichen Käse bestreuen und gratinieren.