

Rezept

Gefüllte Kürbisse mit Roquefort und Walnüssen

Ein Rezept von Gefüllte Kürbisse mit Roquefort und Walnüssen, am 09.06.2026

Zutaten

4 kleine Portionskürbisse (z. B. Baby Boo oder Jack be Little, je ca. 200 g)

5 EL Walnusskerne

150 g Roquefort

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Von den Kürbissen jeweils einen ca. 2 cm dicken Deckel abschneiden und beiseite legen. Aus den Kürbissen die Kerne kratzen.
2. Die Walnüsse grob hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht rösten. Den Käse zerbröckeln und mit den Nüssen vermischen. Die Masse in die Kürbisse füllen.
3. Die Kürbisse in eine feuerfeste Form setzen, die Deckel aufsetzen. 6 EL Wasser angießen. Die gefüllten Kürbisse im heißen Backofen (unten, Umluft 160°) 40-45 Min. backen.