

Rezept

Gefüllte Kürbisse vegetarisch

Ein Rezept von Gefüllte Kürbisse vegetarisch, am 09.06.2026

Zutaten

2 kleine Hokkaidokürbisse (à 500-600 g)	2 Scheiben Toastbrot
4 EL Öl	50 g gehackte Haselnüsse
100 g Gorgonzola	200 g Frischkäse
1 Ei	Salz
Pfeffer	Zimtpulver
Cayennepfeffer	100 ml Apfel- oder Orangensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Kürbisse waschen, unten flach schneiden und einen zackigen Deckel abschneiden. Kerne und Fasern herauschaben. Toastbrot klein würfeln. 2 EL Öl erhitzen, Brotwürfel bei mittlerer Hitze anbraten, Nüsse dazugeben, mitbraten, abkühlen lassen. Gorgonzola grob zerdrücken. Frischkäse und Ei verrühren. Gorgonzola und Brot-Nuss-Mischung unter den Frischkäse mischen. Mit Salz, Pfeffer und je 1 kräftigen Prise Zimt und Cayennepfeffer würzen. Masse in die Kürbisse füllen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine Form mit Öl ausstreichen. Die Kürbisse in die Form setzen, die Deckel dazulegen. Beides außen mit Öl bestreichen. Kürbisse im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 35 Min. backen. Nach 20 Min. den Saft angießen und die Deckel auflegen. Die Kürbisse schmecken warm oder kalt. Zum Servieren Kürbisse ohne Deckel halbieren.