

Rezept

Gefüllte Patissons »Ufos«

Ein Rezept von Gefüllte Patissons »Ufos«, am 09.06.2026

Zutaten

2 Laugenbrezeln (ca. 100 g)	250 ml Milch
6 Patissons »Ufos«, je ca. 250 g)	150 g Schafkäse
75 g Walnusskerne	150 g Frühlingszwiebeln
75 g Butter	1 Ei
1 EL gehackte Petersilie	1 TL Thymianblätter (ersatzweise 1/2 TL getrockneter Thymian)
1 TL rosenscharfes Paprikapulver	100 g Sahne
1 EL Tomatenmark	Salz
1/2 TL Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Die Brezeln in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch lauwarm erhitzen und über die Brezeln gießen.
2. Inzwischen die Patissons waschen. Oben jeweils einen ca. 2 cm dicken Deckel abschneiden und beiseite legen. Die kleinen Kürbisse vorsichtig aushöhlen (Step 1), dabei einen Rand von ca. 1/2 cm stehen lassen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
3. Den Schafkäse grob würfeln, die Walnüsse grob hacken. Den Käse, die Nüsse und das Kürbisfleisch in eine Schüssel geben. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und klein schneiden. 50 g Butter in einem kleinen Topf zerlassen und die Frühlingszwiebeln darin 4 Min. dünsten. Den Backofen auf 200° vorheizen.
4. Die Frühlingszwiebeln mit den eingeweichten Brezeln, dem Ei, der Petersilie, dem Thymian und 1/2 TL Paprikapulver zum Kürbisfleisch in die Schüssel geben und alles gut vermengen. Die Patissons füllen (Step 2) und in eine feuerfeste Form stellen.
5. Die restliche Butter in Flöckchen auf die gefüllten Kürbisse setzen. Die übrige Füllung in der Form verteilen. 2 EL Wasser zugeben und die »Ufos« im heißen Backofen (unten, Umluft 180°) ca. 30 Min. backen.
6. Inzwischen die Sahne mit 2 EL Wasser, dem Tomatenmark, dem restlichen Paprikapulver, Salz und Zucker verrühren. Die Sauce in die Form gießen, die Deckel auf die Patissons setzen (Step 3) und weitere 20 Min. backen. Dazu schmeckt Reis oder Baguette.