

## Rezept

# Gefüllter Kürbis mit Ofenkäse

Ein Rezept von Gefüllter Kürbis mit Ofenkäse, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> Muskatkürbis von ca. 1250 g	Salz
Pfeffer	1-2 Äpfel
<b>70 g</b> Walnusskerne	3-4 Frühlingszwiebeln
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1 Stück</b> Ingwerwurzel (2-3 cm)
geriebene Muskatnuss	getrockneter Thymian
<b>1 EL</b> Rapsöl	<b>150 ml</b> Gemüsebrühe oder Weißwein
<b>40 g</b> kalte Butter	<b>1</b> Ofenkäse in der Spanschachtel (320 g)
<b>4 Scheiben</b> Bauernbrot	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min  
**Pro Portion** Ca. 605 kcal

## Zubereitung

1. Mit einem scharfen Messer einen Deckel vom Kürbis abschneiden. Aus dem Inneren die Kerne und Fasern mit einem Löffel entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Eisportionierer aus der Schale kratzen und grob würfeln. Den Kürbis innen salzen und pfeffern.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Äpfel waschen, in Spalten schneiden, dabei das Kernhaus entfernen, und die Spalten quer halbieren. Die Walnüsse hacken. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und durch eine Knoblauchpresse in eine Schüssel drücken.
3. Zu Knoblauch und Ingwer das Kürbisfleisch, die Apfelstücke und die Nüsse geben. Alles mischen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Thymian würzen.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Füllung darin 5 Min. vordünsten, dann in den ausgehöhlten Kürbis füllen. Mit Gemüsebrühe oder Weißwein übergießen. Die Butter in Flöckchen schneiden und darauflegen.
5. Den gefüllten Kürbis im Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 40 Min. garen. Den Ofenkäse (mit seinem Spanschachtelförmchen) mit Alufolie umwickeln und während der letzten 10 Min. Backzeit mit in den Ofen stellen. Den warmen Käse zusammen mit dem Brot zum Kürbis reichen.