Gefüllte Mini-Hokkaido-Kürbisse

60 Min.

Vegetarisch

Zutaten 4 Personen

4	kleine Hokkaido-Kürbisse
Für die karamellisierten Zwiebeln:	
30 g	Butter
3	Zwiebeln
1 TL	Zucker
2 Prise(n)	Salz
1 Prise(n)	Pfeffer
Für die Füllung:	
1 Packung(en)	Petrella Kräuter (à 125 g)
300 g	würziger Käse (gerieben)
1 Prise(n)	Pfeffer
3 EL	Kürbiskerne

Petrella Produkte

Petrella Kräuter

PETRI FEINKOST GMBH & CO. KG
CLAUS-PETRI-STRASSE 3
31868 GLESSE / WESERBERGLAND

WWW.PETRELLA.DE

Gefüllte Mini-Hokkaido-Kürbisse

60 Min.

Vegetarisch

So wird's gemacht

1. Die Kürbisse waschen, trocken tupfen und im Backofen bei 180 °C Umluft ca. 10 Minuten vorgaren. Kurz abkühlen lassen, dann den Deckel abschneiden und die Kürbisse mit einem Löffel aushöhlen.
2. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden, währenddessen Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Zwiebelstreifen hinzufügen und anbraten, dann Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben und karamellisieren lassen. Die Zwiebeln in die ausgehöhlten Kürbisse füllen.
3. Für die Käsefüllung Petrella Kräuter, geriebenen Käse und Pfeffer miteinander verrühren. Diese Mischung in die Kürbisse füllen, Deckel auflegen und im Backofen bei 170 °C Umluft ca. 25–35 Minuten backen (je nach Größe der Kürbisse).
4. Die fertigen Kürbisse mit Kürbiskernen bestreuen und servieren.