

Kürbisecken mit Hackfleisch

Arbeitszeit: 30 Minuten
Backzeit: 35 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	14 g
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	14 g
Brennwert	294 kcal / 1.233 kJ

Zutaten für 4 Portionen

1 Hokkaidokürbis
2 EL Butaris Butterschmalz

Hackfleischfüllung:

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 rote Paprika
1 EL Butaris Butterschmalz
Salz
Pfeffer
1 TL Paprikapulver
1 TL getrockneter Rosmarin
300 g Rinderhackfleisch

Dip:

100 g Crème fraîche
50 g geriebener Mozzarella
1 TL getrockneter Schnittlauch

frischer Schnittlauch, fein geschnitten (zum Garnieren)

Zubereitung:

Schritt 1/5

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Hokkaidokürbis waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Jede Hälfte in Viertel schneiden, sodass insgesamt 8 Kürbisecken entstehen. Butaris Butterschmalz schmelzen und die Kürbisecken damit bestreichen. Kürbisecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen für 15 Minuten backen.



Schritt 2/5

Für die Hackfleischfüllung Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Paprika würfeln. Butaris Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Paprika und Knoblauch hinzufügen und alles zusammen anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und getrocknetem Rosmarin würzen. Pfanne vom Herd nehmen und das Gemüse etwas abkühlen lassen. Das abgekühlte Gemüse und das Hackfleisch mit den Händen vermengen.

Schritt 3/5

Kürbisecken aus dem Ofen nehmen. Jeweils eine Portion Hackfleisch-Gemüse-Mischung auf jede Kürbisecke geben und leicht andrücken. Kürbisecken mit Hackfleisch zurück in den Ofen schieben und für weitere 15 Minuten backen.

Schritt 4/5

Für den Dip Crème fraîche mit geriebenem Mozzarella und getrocknetem Schnittlauch in einer Schüssel gut vermengen.

Schritt 5/5

Einige Minuten vor Ende der Backzeit die Kürbisecken mit Hackfleisch aus dem Ofen nehmen und je einen Löffel der Crème fraîche-Mischung auf jede Ecke geben. Nochmals 5 Minuten in den Ofen geben, bis der Käse geschmolzen und leicht goldbraun ist. Vor dem Servieren mit frischem Schnittlauch garnieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.