

Hokkaido Kürbis mit Hackfleischfüllung

- 150 g Kartoffeln
- 1 kg Hokkaido Kürbis
- Pfeffer aus der Mühle, Salz
- 200 g gemischtes Hackfleisch
- Paprikapulver
- 2 frische Chillis, ersatzweise Chillipulver
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel (Größe nach Geschmack)
- 50 g Gouda (mittelalt)
- 50 g Creme Fraiche oder Schmand

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, pellen und abkühlen lassen. Hokkaido Kürbis waschen, trocknen und einen Deckel abschneiden. Kerne und Fasern sorgfältig entfernen. Das gesäuberte Kürbisinnere mit Pfeffer und Salz würzen.

Hack mit Paprikapulver, den Chillis bzw. dem Chilipulver, frischem Knoblauch, Pfeffer und Salz würzen. Zwiebeln fein würfeln und unter das Hackfleisch mischen.

Kartoffeln und durch die Kartoffelpresse drücken, oder mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken und gut unter das Hackfleisch mischen.

Zuletzt den geriebenen Gouda und Creme Fraiche unter das Hackfleisch mischen und den Kürbis damit füllen. Deckel wieder aufsetzen.

Kürbis mit Hackfüllung in eine Auflaufform stellen und im vorgeheizten Ofen bei 180° auf der mittleren Schiene ca. 60 Minuten überbacken. Die Kürbisschale beim Hokkaido kann mitgegessen werden.

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Internetseite www.humberg-hof.de