

## Kürbis gefüllt



Zutaten:	Zubereitung:
1 mittelgroßer Hokkaido-Kürbis	außen gut waschen, schadhafte Stellen ausschneiden. Deckel abschneiden. Dabei den harten Strunk ebenfalls abschneiden. Mit einem Löffel die Kerne ausschaben. Den Kürbis innen mit
Salz, Pfeffer	würzen und bei

<b>Temperatur:</b>	180 Grad Umluft
<b>Backzeit:</b>	15 Minuten im Backofen vorgaren.

1 Stange Lauch	halbieren, zwischen den Blättern gut waschen und in feine Halbringe schneiden
1 Zwiebel	fein hacken
1 Knoblauchzehe	fein hacken. Die Zwiebelsorten zusammen in einer Pfanne in

Öl	glasig dünsten
400 g Hackfleisch gemischt (gerne auch Hackfleisch vom Reh oder Wildschwein)	zugeben und unter rühren und stochern glasig braten. Mit
Salz, Pfeffer	würzen.
2 Teel Tomatenmark	zugeben und mitrösten. Sobald das Hackfleisch gut angebraten ist, vom Herd nehmen.
100 ml Creme fraiche	und
50 ml Sahne	untermengen, mit
Salz, Pfeffer, Muskat	abschmecken
300 g Käsewürfel (Emmentaler, Gouda oder Bergkäse oder Feta)	Das Hackfleisch abwechselnd mit dem Käse in den Kürbis schichten. Mit Käsewürfel abschließen. Den Kürbisdeckel aufsetzen und bei

<b>Temperatur:</b>	180 Grad Umluft
<b>Backzeit:</b>	30-40 Minuten im Backofen backen, bis der Kürbis schön weich ist.

Den Kürbis in Scheiben schneiden wie eine Torte und mit Salat servieren.



Tipp: Wenn sie Wildfleisch verwenden, können sie aus den Vorderläufen, dem Bauchfleisch und dem Hals vom Reh so ein super Gericht zaubern. Es muss nicht immer Ragout sein. Die Knochen können sie dann für einem Wildfond auskochen. Einfach die Knochen in Fett anrösten, mit Wasser aufgießen und 30 Minuten köcheln lassen. Abseihen und den Fond für die nächste Wildsauce einfrieren.