



SINCE 1888

REZEPTTIPP

Gefüllter Kürbis



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 1,5 kg Butternut-Kürbis
- etwas Meersalz
- 4 EL Olivenöl
- 1 Lauch
- 1 rote Paprikaschote
- 1 Fleischtomate
- 300 g veganes Hack
- 3 EL Tomatenmark
- 100 g Crème fraîche
- 120 g Schafskäse
- etwas Pfeffer, frisch gemahlen
- 3 EL glatte Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf etwa 180 °C Umluft vorheizen.
2. Den Kürbis waschen, längs halbieren und mit einem Löffel aushöhlen. Kürbis salzen und mit etwas Olivenöl bepinseln. Die Kürbishälften in einen Bräter legen und in den Backofen schieben. Etwa 45 Minuten garen.
3. In der Zwischenzeit Lauch, Paprika und Tomate waschen und in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das vegane Hack darin scharf anbraten, Tomatenmark hinzufügen und kurz mitbraten. Das Gemüse zugeben und für etwa 10 Minuten bissfest auf mittlerer Stufe garen.



SINCE 1888

4. Kürbis bis auf einen Rand von etwa 2 cm mit einem Löffel noch weiter aushöhlen.
5. Das gewürfelte Kürbisfleisch zusammen mit Schafskäse und Crème fraîche zur Hack-Gemüse-Füllung geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Danach die Füllung auf die Kürbishälften verteilen und wieder für ca. 20 Minuten in den Backofen schieben.

GUTEN APPETIT!

RÖSLE PRODUKTEMPFEHLUNG:



Bräter rechteckig „Expertiso“

- Edelstahl 18/10
- 38,5 x 28 cm
- Satinierte Oberfläche am ganzen Bräter
- Innenskalierung
- Inkl. Einsatz zum Dämpfen, Auftauen und Warmhalten
- Gekapselter Sandwichboden mit 5 mm Aluminiumkern
- Klappbare Griffe
- Topfdeckel aus gehärtetem Glas gewährt Einsicht in das Topfinnere und auf das Kochgut
- Topfdeckel temperaturbeständig bis 170 °C
- Hygienisch und geschmacksneutral
- Spülmaschinengeeignet
- Geeignet für folgende Herdarten: Elektro, Keramik, Gas, Induktion und Backofen

Bildunterschrift: Bräter „Expertiso“ aus Edelstahl von RÖSLE.

Bildmaterial

Download: Das Bildmaterial kann hier heruntergeladen werden

<https://media.roesle.de/?c=5563&k=a5a8bc496b>

Nutzungshinweis: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke und Produkten von RÖSLE zu verwenden. Bitte beachten Sie den Copyright-Hinweis.

Fotos: ©RÖSLE

Über RÖSLE:

RÖSLE zählt zu den führenden Herstellern von Küchenwerkzeugen, Kochgeschirr, Grillgeräten und BBQ-Accessoires. Hobby- wie Profiköche in aller Welt schätzen die Qualitätsprodukte des Allgäuer Familienunternehmens, die schon zahlreiche internationale Designpreise und Auszeichnungen erhalten haben. Überzeugende Funktionalität, nachhaltige Materialien und das besondere Etwas, das RÖSLE immer noch ein kleines bisschen besser macht, sind die Ansprüche der Marke RÖSLE, die seit 1888 in Familienhand ist. RÖSLE engagiert sich stark am Standort Marktoberdorf für die Zukunft von Mensch



SINCE 1888

und Region und unterstützt darüber hinaus mit der eigenen PINK CHARITY EDITION die Kampagne *Pink Ribbon World Wide Awareness* im Kampf gegen Brustkrebs.

RÖSLE ist in über 40 Ländern der Welt vertreten und hat eine eigene Vertriebsgesellschaft in den USA. Neben dem Outletstore am Firmenstandort laden weitere Outlets in Ochtrup, Neumünster, Berlin und Rostock, sowie in Österreich in den Outlet-Centern Salzburg und Wien-Parndorf und in den Niederlanden im Designer Outlet Roermond zum Schwelgen in der gesamten RÖSLE Produktpalette ein.

Zur RÖSLE GROUP Firmengruppe gehört auch die Premiummarke GRÖMO, Marktführer für Dachentwässerungszubehör in Deutschland und Europa. Beide Marken stehen unter der Leitung von Geschäftsführer Henning Klemp.