

47. Kalenderwoche 2015

REZEPTE

Gefüllter Kürbis mit Pilzen und Kartoffelhaube

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 30-35 Min.+ Backzeit ca. 55 Min.

Hokkaido Kürbis

Das obere Viertel der Kürbisse abschneiden und Strunk entfernen. Den Rest grob würfeln und in einen Topf mit Wasser geben.

Salz, Pfeffer, Curry
400 g Kartoffeln

Kürbisse aushöhlen, mit Salz, Pfeffer und Curry einreiben.

100 g Käse

Kartoffeln schälen, würfeln und zu dem Kürbis in den Topf geben.

Mit Wasser bedeckt ca. 25 Min. kochen. Dann abgießen, pürieren.

Den Käse zufügen, so dass eine cremige Masse entsteht.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken und die Masse in einen Spritzbeutel geben.

300 g Champignons

Pilze putzen und in Scheiben schneiden,

1 Zwiebel

Zwiebel würfeln

1 Knoblauchzehe

und Knoblauchzehe fein hacken.

mit den Pilzen vermengen und würzen.

2 EL Mascarpone

Mascarpone zufügen.

Den Kürbis mit dieser Mischung füllen und bei 175 Grad etwa 45 Minuten backen.

Die Kürbisse dann aus dem Ofen nehmen und mit der Kartoffel-/Kürbismasse eine Haube auf jeden Kürbis spritzen.

Für weitere zehn Minuten zum Überbacken in den Ofen geben.

Aus der verbleibenden Kartoffel-Kürbismasse kann man z.B. kleine Kroketteen formen und nebenbei mitbacken.

Weißkohl-Kroketteen

Zutaten:

Für 4 Portionen



Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 40-45 Min.

500 g Weißkohl

Weißkohl putzen, vierteln und sehr fein hobeln. Anschließend den gehobelten Weißkohl in wenig Wasser weich dünsten.

3/8 l Wasser

1 Zwiebel

Zwiebel fein hacken und mit dem

200 g Hackfleisch

Hackfleisch in

50 g Butter

Butter anbraten. So lange braten, bis der Fleischsaft restlos verdampft ist.

Salz und Pfeffer

Mit Salz und Pfeffer würzen.

1 Scheibe altes

Weißbrot in Wasser aufweichen, auspressen und mit

Weißbrot

dem Weißkohl, dem Hackfleisch und

1 Ei

einem Ei gut verkneten.

Mehl

Den Teig zu Kroketteen formen. Die Kroketteen erst in Mehl,

2 Eier

dann in Ei und anschließend in

Paniermehl

Paniermehl wenden und

Öl

in heißem Öl ausbacken.