

# HOKKAIDO ÜBERBACKEN

Zutaten für zwei Personen

- 2 kleine Hokkaido Kürbisse
- 200 g Hackfleisch
- 50 g gehackte Erdnüsse
- 100 g Reibekäse
- 2 Stangen Frühlingszwiebeln
- 1 kleine Zwiebel
- 3 EL Tomatenmark
- Masala Currypulver
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- Olivenöl

Den Deckel des Hokkaido Kürbisses abschneiden, die Kerne ausschaben und weggeben. Die Wand mit etwas Olivenöl auspinseln und die Kürbisse mit Deckel bei 160 Grad etwa 15 min. in den Ofen stellen.

Während die Kürbisse im Ofen sind: Frühlingszwiebeln und Zwiebeln klein hacken und in etwas Butter und Öl andünsten. Sobald die Zwiebeln etwas Farbe bekommen das Hackfleisch mit in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer und Masala Curry würzen. Nach dem Würzen die Erdnüsse dazu geben und alles gut anbraten! Danach das Tomatenmark dazu geben und mit etwas Wasser ablöschen. Alles noch mal leicht köcheln lassen.

Die Kürbisse sind weich? Dann kann man sie aus dem Ofen nehmen und mit dem Fleisch füllen. Zum Schluss das Ganze mit etwas Reibekäse bestreuen und so lange backen bis der Käse schön goldgelb ist.



Ein Rezept von  
Julia Förderer

