



gefüllter Butternut Kürbis

gefüllter Butternut Kürbis

1 Butternut Kürbis

1 Packung Don Enrico Sour Cream & Onion Mix

250 g Spinat

150 g Feta

250 g Ricotta

5 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Handvoll Pinienkerne

2 Knoblauchzehen, gehackt

1 Zwiebeln, in Scheiben geschnitten

Salz, Pfeffer

1 Prise(n) Oregano

1 Prise(n) Tyhmian

gefüllter Butternut Kürbis

1.

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

Den Kürbis in zwei Hälften schneiden und die Kerne entfernen. Anschließend das Kürbisfleisch innen mit Olivenöl bestreichen und mit Salz, Pfeffer, Thymian und Oregano würzen. Dann mit der Schnittfläche nach oben für ca. 40 min. in den Ofen geben.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln sowie den Knoblauch anbraten. Sobald die Zwiebeln glasig sind, den Spinat hinzufügen und ein paar Minuten mitbraten, dabei gut salzen.

Währenddessen in einer separaten Schale den Ricotta mit dem Sour Cream & Onion Mix und $\frac{3}{4}$ des Fetas vermengen. Die Ricotta-Feta-Mischung dann mit dem Spinat vermengen.

Den Butternut Kürbis ein wenig aushöhlen, sodass der gut befüllt werden kann. Die Füllung zu der Ricotta Feta Spinat Mischung geben und unterrühren.

Zum Schluss den Butternutkürbis mit der vorbereiteten Mischung füllen und mit den übrigen Feta Bröseln bestreuen. Das ganze nochmal in den Ofen geben, nach ca. 15 min herausnehmen und mit den gerösteten Pinienkernen garnieren.