



Zutaten

2 Butternutkürbisse (à ca. 1,1 kg) • 4 EL Olivenöl • Salz • schwarzer Pfeffer • 400 g Schwarzkohl (oder Grünkohl) • 100 g Haselnusskerne, grob gehackt • 1-2 Knoblauchzehen • 1,5 EL körniger Senf • 1/2 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale • 150 g Blauschimmelkäse • frisch geriebene Muskatnuss

1. Butternutkürbis

Schwarzkohl + Thailinien
50g Haselnusskerne
2 Knoblauchzehen
1 EL. süß/saftig Senf + Meerrettich
32 Stück v. 1 Orange
100g Blauschimmelkäse

Gefüllter Butternut mit Schwarzkohl und Nüssen

Zubereitung ca. 75 Minuten (inkl. Garen)

1. Backofen auf 180° / Umluft 160° vorheizen. Kürbisse halbieren, Kerne und Fasern entfernen. Mit einem kleinen Küchenmesser etwas aushöhlen, so dass ein Rand von ca. 1,5 cm bleibt. Kürbishälften mit der Schnittfläche nach oben in Auflaufform legen und mit 2 EL Öl beträufeln. Salzen und pfeffern, mit Backpapier oder einem Backblech abdecken und 40 Minuten vorgaren.

2. Füllung: Ausgehöhltes Fruchtfleisch fein hacken. Schwarzkohl von den Blattrippen zupfen und grob hacken. Haselnusskerne kurz anrösten und hacken. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, Kürbisfruchtfleisch und fein gehackten Knoblauch 2 Minuten andünsten, Schwarzkohl dazugeben und 2-3 Minuten mit andünsten. In eine Schüssel umfüllen, Haselnüsse, Senf, Zitronenschale dazugeben, Käse dazubrockeln, alles mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. 3. Die Kürbishälften füllen, mit 1 EL Öl beträufeln und im Ofen weitere 20-30 Minuten garen, bis der Kürbis weich ist.

Salz, Pfeffer
Knoblauch

2
01
Kürb.
Kohl

3
Kürb.
Senf
Zitronenschale
Käse
SP
Knoblauch