



## 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 + Oliven  
50g Haselnusskerne  
2 Knoblauchzehen  
1 EL süßer Senf + Meerrettich  
32 Scheiben 1 Orange  
100g Blauschimmelkäse

Salz, Pfeffer  
Muskat

# 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 dazubröckeln, 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.

2  
01 Kürbis  
Kürbis  
Kohl  
+ 3  
Nüsse  
Senf  
Zitronenschale  
Käse  
SP  
Muskatnuss