Gefüllter Butternusskürbis

Bunt, gut, herbstlich! Im gefüllten Butternusskürbis treffen die sommerlichen Tomaten und Oliven auf den herbstlichen Kürbis und die Pilze. Gleichzeitig ist es - passend zum Herbst - ein sehr farbenfrohes Gericht.

Rohr auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

1 Butternusskürbis

der Länge nach halbieren, die Kerne mit einem (Grapefruit)Löffel herausschälen. Dann das Fruchtfleisch aus dem Kürbis schälen, sodass ca. 1 cm stehen bleibt; das Fruchtfleisch ggf. kleinhacken und in eine Schüssel geben.

2 EL Olivenöl
Olivensalz
Pfeffer

Den Kürbis kreuzförmig einschneiden, mit bestreichen und mit
und
aus der Mühle bestreuen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Rohr ca. 20 min. garen.

In der Zwischenzeit

4 Jungzwiebel,
2 Knoblauchzehen,
7 Cherrytomaten,
10 schwarze Oliven,
5 Champignons
ein Stück Zucchini

und
waschen, kleinschneiden und zum Kürbisfleisch geben.

Kräuter

wie bspw. Olivenkraut, Basilikum, Thymian kleinhacken.

400 g gegarte Kichererbsen

vorbereiten.

Kichererbsen, Gemüse und Kräuter mit

2 EL Olivenöl,
1/2 TL All'Arrabiata Gewürz,
etwas Kräutersalz und Pfeffer

durchmischen.

Den Kürbis aus dem Ofen nehmen, die Temperatur auf 220°C erhöhen und während der Aufheizphase den Kürbis mit der vorbereiteten Kichererbsen-Gemüse-Kräuter-Fülle füllen.

Im Rohr auf mittlerer Schiene ca. 30 min. garen.

Vor dem Servieren mit
4 EL Parmesan
bestreuen und kurz warten bis er (an)geschmolzen ist.

© MiradaVerde 2022