

# Gefüllter Butternut-Kürbis

## Einfache Zubereitung



### Zutaten für 2 Personen

1	Butternut-Kürbis
1	Olivenöl
2 TL	Gemüsebouillon
2	Frühlingszwiebeln
200g	Crème fraîche
100g	Käse nach Wahl
1	Knoblauch Zehe
	Kräuter nach Geschmack
	Salz und Pfeffer

1. Kürbis halbieren, Kerne entfernen. Backofen auf 180° vorheizen.
2. Etwas Olivenöl mit der Gemüsebouillon vermischen und die Kürbishälften damit bestreichen.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwa
4. 20 Minuten lang im Ofen backen.
5. Frühlingszwiebeln und Kräuter grob schneiden, Knoblauch pressen und alles mit der Crème fraîche vermengen.
6. Kürbis aus dem Ofen holen und in der Mitte etwa einen Zentimeter tief ausschaben.
7. Das ausgeschabte, weiche Kürbisfleisch mit der Crème fraîche-Masse vermischen.
8. Diese Füllung in die vorbereiteten Kürbishälften geben und Käse nach Wahl darüber reiben.
9. Im Ofen für weitere 20 Minuten backen.
10. Das Gericht ist fertig, wenn das Kürbisfleisch weich und der Käse leicht gebräunt ist.

**En Guete!**

[guggismaert.ch/rezepte](http://guggismaert.ch/rezepte)

**Guggi's  
Märt** lokal & frisch