

Kürbisgemüse vom Blech

Einfache Zubereitung (45Min.)



Zutaten für 4 Personen

1,2 kg	Hokkaido-Kürbis
3	rote Zwiebeln
½	Knoblauchzehe
2	Zweige Rosmarin
2 EL	flüssiger Honig
6 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
400 g	Hackfleisch
1–2	rote Chilischoten
2 EL	Tomatenmark
200 g	Mozzarella
150 g	Crème fraîche

1. Kürbis putzen, waschen, halbieren und Kerne entfernen und Fruchtfleisch grob würfeln.
Zwiebeln und Knoblauch schälen.
Zwiebeln in Spalten schneiden.
Rosmarin waschen, Nadeln von den Zweigen streifen und grob hacken.
2. Vorbereitete Zutaten mit Honig und 4 EL Öl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen.
Auf dem Backblech verteilen.
3. Im vorgeheizten Ofen 200°/
Umluft 175° ca. 30 Minuten backen.
4. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Hackfleisch anbraten.
Chili waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.
Hackfleisch mit Salz und Chili würzen.
5. Tomatenmark unterrühren und mitköcheln.
6. Mozzarella in kleine Stücke schneiden.
Crème fraîche und Mozzarella mischen und zusammen mit Fleisch ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit auf dem Kürbisgemüse verteilen, zu Ende garen.

Aus dem Ofen nehmen und anrichten.

En Guete!

guggismaert.ch/rezepte

**Guggi's
Märt** lokal &
frisch