

# Kürbis mit Hackfleisch gefüllt

**Zubereitung: 30 Min.**  
**Kochzeit: 70 Min.**

## Zutaten

Für 4 Portionen

- 2 kleine Butternusskürbisse  
à je ca. 800 g (1 Seite pro Person)
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
  
- 80g Zwiebeln
- 150g Lauch
- 250g Cherrytomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund gemischte Kräuter,  
z. B. Oregano, Thymian und  
Basilikum
- 500g Agri Natura Rindshackfleisch
- 1dl Gemüsebouillon
- 60g geriebener Käse



## Zubereitung

Backofen auf 200°C vorheizen. Kürbisse längs halbieren, Kerne entfernen. Fruchtfleisch ohne die Schale zu verletzen rautenartig einschneiden. Kürbis mit Öl bepinseln und würzen. Auf einem Blech in der Ofenmitte ca. 50 Minuten backen.

Zwiebel hacken, Lauch in feine Ringe schneiden, Cherrytomaten vierteln, Knoblauch und Kräuter fein hacken. Hackfleisch im restlichen Öl ca. 4 Minuten anbraten. Zwiebeln, Lauch, Tomaten, Knoblauch und gehackte Kräuter begeben, kurz weiterbraten und würzen. Kürbisse aus dem Ofen nehmen. Hackfleisch auf den Hälften verteilen. Bouillon über Kürbis gießen. Reibkäse auf den Kürbissen verteilen. Im Ofen ca. 20 Minuten überbacken. Kürbishälften ohne Beilage servieren und mit Kräutern garnieren.

## Tipps

Essen Sie gerne würzig? Dann verleiht Peperoncini der Hackfleischmasse eine würzige Note.  
Ist eine Beilage gewünscht, passt Reis dazu.