

# Gratinierter Butternut-Kürbis mit Kalbs- oder Pouletgeschnetzeltes

(2 Pers., 65 Min.)



## Zutaten:

- 1 Butternut-Kürbis
- ca. 1 l Gemüse-Bouillon (marga)
- 2 kleine rote Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 2 dl Halbrahm oder «feine Crème zum Kochen»
- 1 EL milder Curry, Kurkuma und Pfeffer
- 300 g Kalbs- oder Pouletgeschnetzeltes

## Anleitung:

1. Backofen auf 170 Grad vorheizen.
2. Kürbis längs halbieren und Kerne entfernen.
3. Kürbisfleisch mit einem Kerngehäuseausstecher herausstechen, dabei einen Rand von ca. 5 mm stehen lassen.
4. Kürbishälften leicht salzen und in eine Auflaufform legen. Mit Gemüse-Bouillon umgiessen bis die Kürbisse zur Hälfte in der Bouillon stehen.
5. (Auflaufform zudecken) und Kürbisse in der Ofenmitte ca. 30 Minuten bissfest garen.
6. Zwiebeln fein geschnitten mit Olivenöl kurz dünsten, dann das Kalbs- oder Pouletgeschnetzeltes dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten.
7. Das herausgelöste Kürbisfleisch grob gehackt zur selben Pfanne geben und kurz andünsten.
8. Halbrahm begeben und ca. 10 Minuten einkochen lassen. Falls es zu trocken ist, etwas Gemüse-Bouillon dazugeben.
9. Mit Curry, Kurkuma, Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Die Kürbismasse auf die zwei Kürbishälften verteilen.
11. Ofentemperatur auf 220 Grad erhöhen und die gefüllten Kürbishälften für 5 bis 10 Minuten gratinieren.

## Tipp:

Die Schale dieser Kürbissorte kann gegessen werden. Bei uns gehört auch immer ein wenig Reibkäse zum Gratinieren dazu. ;-)

## Quelle:

Eigene Kreation ☺