



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Gefüllter Hackfleisch-Kürbis mit St. Mang Rubius würzig

 **50 Minuten**  **4 Portionen**  **Einfach**



Zutaten

1 St. Mang Rubius würzig
1 Hokkaido Kürbis
1 Knoblauchzehe
2 Zwiebeln
400 g Hackfleisch
2 EL Öl
2 Zweige Salbei
2 Zweige Thymian
¼ TL Chiliflocken
Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen. Den Kürbis gründlich waschen, anschließend den Deckel im oberen Viertel abschneiden und die Fasern und Kerne mit einem Löffel herausnehmen und beiseitestellen. Den Kürbis mit Deckel in eine Ofenform geben und für 15 Minuten im Ofen garen.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. Eine Pfanne mit 2 EL Öl erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln dazugeben und alles etwas anbraten, bis es leicht gebräunt ist. Das Hackfleisch zusammen mit dem Kürbisfruchtfleisch dazugeben und mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen. Den Rubius in kleine Stücke schneiden und die Hälfte in die Fleisch-Mischung unterheben.
4. Den Kürbis aus dem Ofen nehmen, mit der Fleischmischung füllen.
5. Den restlichen Rubius auf dem Kürbis verteilen, mit Thymian und Salbei würzen und für 15-20 Minuten im Ofen backen.

