

Gefüllte Bischofsmütze

1 mittelgroßer	Kürbis(se), Bischofsmütze
1 große	Zwiebel(n)
300g	Hackfleisch (Rind/Schwein) oder vegetarische/vegane Alternative
300g	Pilze
150g	Kürbisfleisch
1	Knoblauchzehe(n)
150g	Reis, gekochter
200ml	Gemüsebrühe
1 EL	Olivenöl
1 TL	Kräuter der Provence
	Salz und Pfeffer

Vom Kürbis den Deckel abschneiden. Den Kürbis mit einem Esslöffel aushöhlen. An den Wänden darf etwas Fruchtfleisch zurückbleiben. Den ausgehöhlten Kürbis innen mit Olivenöl einpinseln und leicht salzen. Den Deckel aufsetzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 30 Min. schmoren, bis die Haut Blasen wirft.

In der Zwischenzeit den Reis kochen.

Die Zwiebel fein hacken. Zwiebeln, durchgepressten Knoblauch und Hackfleisch in Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch herausnehmen und auf die Seite stellen.

Die Pilze putzen, in Streifen schneiden und in der Pfanne mit Olivenöl andünsten.

150 g Kürbisfleisch klein würfeln, in ein wenig Gemüsebrühe mit den Kräutern 5 Min. köcheln lassen. Hackfleisch, Reis, Pilze und Kürbis mischen, pikant würzen und in den Kürbis füllen. Die Gemüsebrühe darüber gießen. Den gefüllten Kürbis bei 200°C 30-45 Minuten zuerst ohne Deckel backen. Den Deckel nur für die letzten 10 Min. aufsetzen.

Den Kürbis mit einer Tomatensauce servieren.

Tipp: Die Füllung eignet sich auch hervorragend zum Füllen von Auberginen und Gemüsepaprika.