Artikel vom 28.09.2016 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 16:49 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/39-butternutkuerbis-hack-tuermchen

39 - Butternutkürbis-Hack-Türmchen



Foto: Sabine Jansen-Nöllenburg

Zutaten (für 4 Personen):

1 Butternutkürbis,
500 g Hackfleisch,
1 Zwiebel,
2 Knoblauchzehen,
8 EL grob geriebener Gouda,
2 EL Olivenöl,
Salz,
Pfeffer,
Paprika.

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen. Butternutkürbis waschen, in Scheiben schneiden, gegebenenfalls entkernen, im Salzwasser blanchieren. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch pellen, fein hacken, mit dem Hackfleisch mischen, herzhaft würzen, Backblech mit Öl bepinseln, jeweils 4 Scheiben Butternutkürbis auslegen, mit Hackfleisch belegen, eine weitere Scheibe Kürbis darüber legen, wieder mit Hackfleisch belegen und mit den letzen 3 Kürbisscheiben toppen. Dann mit Gouda bestreuen, circa 20 Minuten im Ofen braten. Kürbis-Türmchen aus dem Ofen nehmen und zum Beispiel mit Spinat-Tomaten-Salat servieren.