



*TIPP:  
Klappt mit jedem  
hartschaligen  
Kürbis!*

— O f e n g e r i c h t —

# K Ü R B I S M I T S C H A L O T T E N S C H M A N D

2 P E R S O N E N



OFEN



VEGETARISCH



200 °C

## ZUTATEN

1	Kürbis ( <i>Sweet Dumpling</i> )	150 g	Schmand
	etwas Olivenöl	80 g	Pinienkerne
30 g	Butter	100 ml	Sonnenblumenöl
4	Schalotten	½ Bund	Petersilie
1	Knoblauchzehe		Salz, Pfeffer, Zucker

## ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Den Kürbis quer halbieren, Kerne entfernen und die Hälften auf ein Backblech mit Backpapier oder in eine Auflaufform setzen.
3. Fruchtfleisch mit dem Messer einritzen und mit Olivenöl bepinseln; mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und für 30 Minuten in den Ofen.
4. Schalotten und Knoblauch schälen, fein Würfeln und mit Butter und Zucker karamellisieren. Schmand und Schalotten/Knoblauch-Mischung vermengen.
5. Pinienkerne ohne Fett rösten.
6. Sonnenblumenöl mit Petersilie mit Mixer zu einer Emulsion verarbeiten, mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken.
7. Kürbis aus dem Ofen holen, mit dem Schmand befüllen, mit dem Öl beträufeln und gegebenenfalls nachwürzen.

