

MARLEY SPOON



Special: Gefüllter Butternusskürbis

mit cremiger Salbei-Kürbis-Sauce und Salat



ca. 50min



2 personen

Der Ofen ist dein zuverlässiger Helfer, wenn du stressfrei für deine Lieben auch im trubeligsten Advent dieses fantastische vegetarische Schlemmergericht zubereiten möchtest! Er sorgt dafür, dass der leckere Butternusskürbis zunächst vorgebacken und später mit einer köstlichen Rosenkohl-Walnuss-Füllung mit Cranberrys und Käse zu Ende gegart wird. So hast du genug Zeit, entspannt die Sauce und den Salat zubereiten.

Wat je van ons krijgt

- 1 flespompoeen
- 25g gedroogde cranberry's
- 400g spruitjes
- 20g verse kruidenmix: platte peterselie, rozemarijn, salie, tijm
- 1 teen knoflook
- 1 rode ui
- 50g walnoten ¹⁵
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje nootmuskaat
- 50g rode babysnijbiet

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 5g suiker
- 35ml olijfolie
- 15ml azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- staafmixer
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 756kcal, vet 57.4g, koolhydraten 46.3g, eiwit 14.4g



1. Kürbis backen

Den Backofen op 240°C (220°C Umluft) voorheizen. Den **Kürbis** der Länge nach halbiëren, von den Kernen befreien und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im Ofen 30-35Min. backen.



4. Kürbis füllen

Die **Kürbishälften** mit einem Löffel 2-3cm tief aushöhlen, das **Kürbisfleisch** aufbewahren. Den **Rosenkohl** mit den **Zwiebeln** und den **Walnüssen** vermengen und in die **Kürbishälften** geben. Mit den **Cranberrys** und dem **Käse** bestreuen und den gefüllten **Kürbis** weitere 10-15Min. backen, bis der **Käse** zerlaufen ist.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Cranberrys** grob hacken und in warmem Wasser einweichen. Die **½ des Rosenkohls** halbiëren. Der **übrige Rosenkohl** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Die **Kräuter** abzupfen und separat fein hacken. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Zwiebel** schälen und in sehr feine Ringe schneiden. Die **Walnüsse** grob hacken. Den **Käse** grob reiben.



5. Sauce zubereiten

Das **Kürbisfleisch** in dem kleinen Topf mit 80ml Wasser, der **Crème fraîche** und dem **Salbei** bei mittlerer Hitze ca. 4Min. sanft köcheln lassen und nach Geschmack mit dem **Knoblauch**, der **Muskatnuss** sowie Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit einem Stabmixer zu einer cremigen **Sauce** pürieren.



3. Rosenkohl rösten

Den **Rosenkohl** mit dem **Rosmarin**, dem **Thymian**, 1TL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und während der letzten ca. 8Min. der Garzeit zum **Kürbis** auf das Blech geben und mitbacken. Die **Zwiebeln** in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze mit 1EL Olivenöl und je 1TL Salz und Zucker 3-5Min. karamellisieren. Die **Cranberrys** in ein Sieb abgießen.



6. Dressing anrühren

Aus 1EL Olivenöl, 1EL Essig, 1-2EL Wasser, 1 Prise Zucker, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer ein **Dressing** anrühren und mit dem **Mangold** vermengen. Den gefüllten **Kürbis** mit der **Sauce** und dem **Salat** anrichten, mit der **Petersilie** garnieren und servieren.