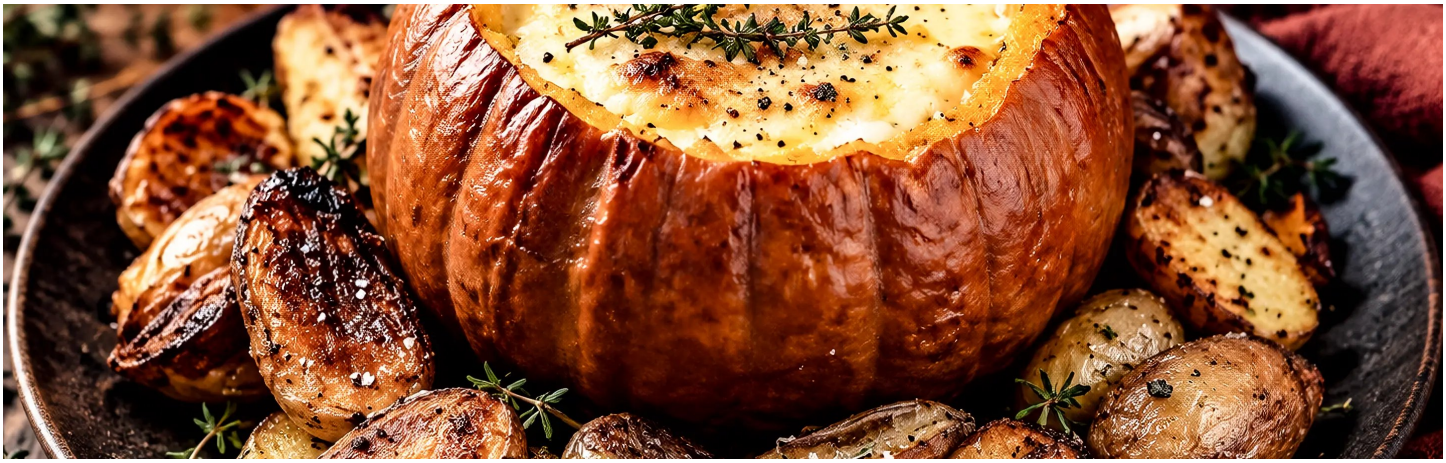


Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu
Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17
E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Gefüllter Muskatkürbis mit Ziegencamembert und Bratkartoffeln

- 1 Stück Muskatkürbis
- 500 g Kartoffeln, festkochend
- 250 g Ziegencamembert
- 100 g geriebener Käse
- 100 ml Sahne
- 2 EL Bio Olivenöl Nativ Extra
- Salz nach Belieben
- Thymian, fein gehackt
- GEFRO Pfeffer-Gewürz

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Gefüllter Muskatkürbis mit Ziegencamembert und Bratkartoffeln

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 30 Minuten

1 Backofen vorheizen:

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Muskatkürbis vorbereiten:

Den Muskatkürbis gründlich waschen und oben einen Deckel abschneiden. Anschließend die Kerne und das faserige Innere mit einem Löffel entfernen. Den Kürbis innen mit etwas GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra bestreichen und mit GEFRO Gewürz-Pfeffer sowie etwas Salz würzen.

3 Kürbis vorgaren:

Den vorbereiteten Muskatkürbis in eine Auflaufform oder auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im Ofen ca. 20 bis 25 Minuten vorgaren, bis das Fruchtfleisch leicht weich wird.

4 Bratkartoffeln zubereiten:

Währenddessen die Kartoffeln gründlich waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin rundum goldbraun anbraten. Mit Salz und GEFRO Gewürz-Pfeffer würzen.

5 Käsefüllung vorbereiten:

Den vorgegarten Kürbis vorsichtig aus dem Ofen nehmen. Nach Belieben etwas weiches Kürbisfleisch aus dem Inneren lösen. Dieses mit dem Ziegencamembert, dem geriebenen Käse und der Sahne verrühren. Mit GEFRO Gewürz-Pfeffer abschmecken.

6 Kürbis füllen:

Die Käsemasse in den Muskatkürbis geben und den Kürbis zurück in den Ofen setzen. Weitere 15 bis 20 Minuten backen, bis die Füllung schön cremig ist und leicht goldene Stellen bekommt.

7 Servieren:

Den gefüllten Muskatkürbis auf einem Teller anrichten und die Bratkartoffeln außen herum verteilen. Nach Belieben mit frischem Thymian garnieren und direkt warm servieren. Tipps & Varianten Tipp: Wenn Du es besonders cremig magst, kannst Du noch etwas mehr Sahne oder zusätzlich einen Löffel Frischkäse in die Füllung geben. Variante: Der Ziegencamembert bringt eine besonders würzige Note mit. Wer es milder mag, kann einen Teil davon durch klassischen geriebenen Käse ersetzen.