

Gefüllter Hokkaido mit Pilzen

Portionen: 2
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten:
1 kleiner Hokkaido Kürbis
300 g braune Champignons
1 Zwiebel
etwas Öl
Salz und Pfeffer
7 Scheiben **ANDECHSER Bio-Raclettekäse**
30 g Walnüsse
etwas frische Petersilie

So geht's

Den Kürbis gut waschen, halbieren und entkernen. Mit einem Löffel Fruchtfleisch auskratzen, bis der Kürbis etwas dünner geworden ist und etwa ein kleiner Teller voll Fruchtfleisch entnommen wurde. Das so gewonnene Fruchtfleisch grob klein hacken und beiseitestellen.

Die Kürbishälften mit der Öffnung nach oben in den Airfryerkorb legen. Wenn sie sehr hin und her wackeln, ggf. unten gerade schneiden. Bei 180° C im Airfryer 15 Min. backen.

Währenddessen die Pilze in Scheiben schneiden und in Öl anbraten, bis das ganze Wasser verkocht ist. Zwiebel klein würfeln, dazugeben und ein paar Minuten mitbraten. Zum Schluss noch das Kürbisfruchtfleisch hinzufügen und noch mal kurz alles anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Wenn die Kürbishälften fertig vorgebacken sind, abwechselnd mit Raclettekäse und Pilz-Füllung füllen. Zu erst je eine halbe Scheibe Raclettekäse in den Kürbis legen, darauf die Hälfte der Füllung, je eine Scheibe Käse, die restliche Füllung und zum Schluss mit je zwei Scheiben Käse abdecken. Wer möchte kann für die Optik noch ein paar der angebratenen Pilze auf den Käse legen.

Die fertig gefüllten Kürbishälften bei 180 Grad weitere 13 Minuten überbacken.

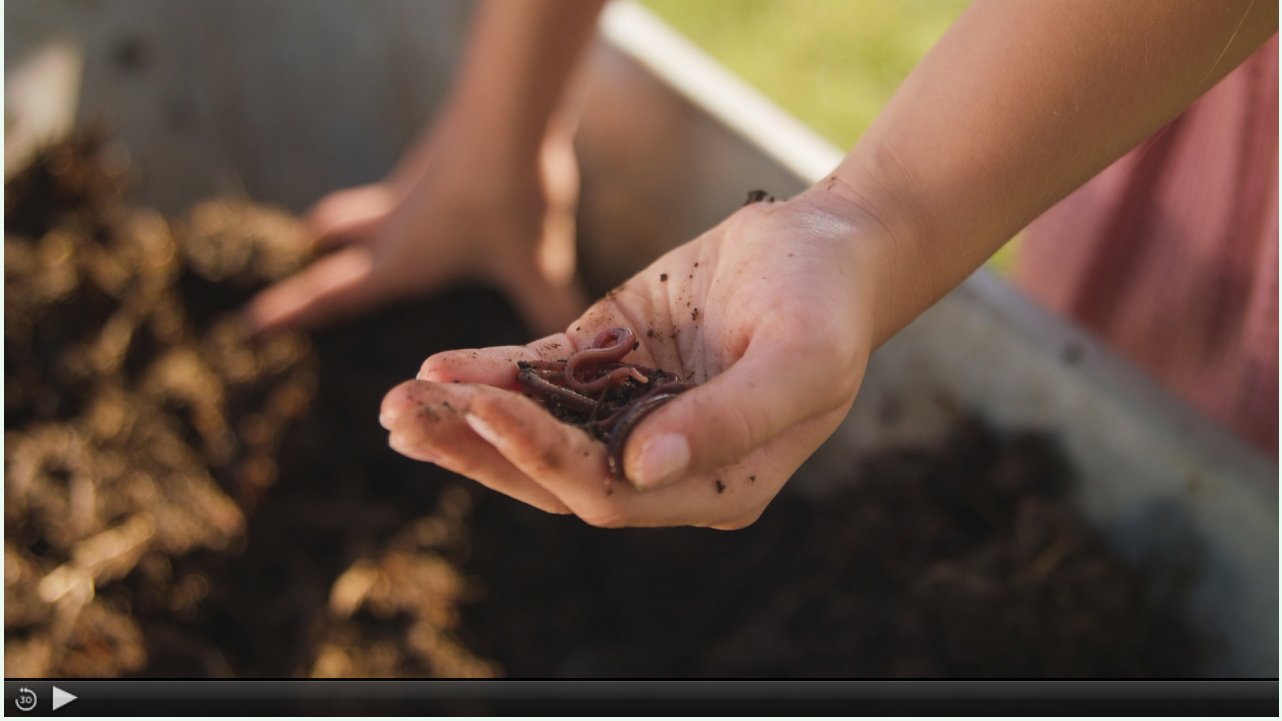
Währenddessen die Walnüsse in einer Pfanne anrösten und Petersilie waschen. Beides auf die fertig gebackene Kürbishälften geben und servieren.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

