

# Kochen mit Klaus

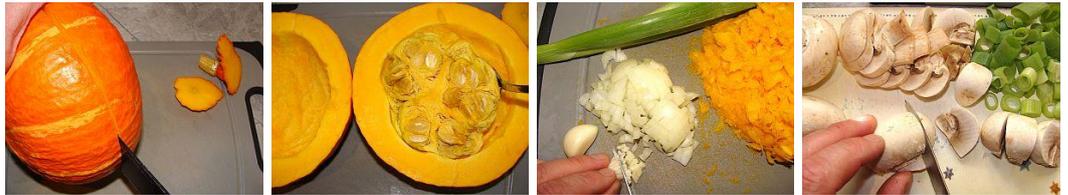
## Gefüllter Kürbis mit Hack

### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1,3 kg Hokkaido-Kürbis, 250 g gem. Hack, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen,
- 150 g Champignons, 1 Lauchzwiebel, Salz, 3 EL Tomatenmark,
- 100 ml Gemüsebrühe, 80 ml Weißwein, Pfeffer, 150 g Schmand,
- 100 g Langkornreis, Oregano, Majoran, Thymian, 1 EL TK-Petersilie,
- 150 g Goudascheiben

### Zubereitung:

1. Kürbis oben u. unten flach schneiden, mittig längs halbieren, Kerne entfernen, Fruchtfleisch bis auf ca. 1 cm Wandstärke aushöhlen u. klein hacken. Reis nach Angabe garen. Zwiebelweiß u. Knobi fein würfeln. Zwiebelgrün in Ringe schneiden. Pilze vierteln oder in Scheiben schneiden.



2. Kürbis bei 180°C im Ofen 30 Min. garen u. herausnehmen. Hack in heißem Öl krümelig braten, Zwiebelweiß, Knobi u. Kürbisfleisch mitbraten, Pilze u. Lauchzwiebelgrün mitgaren, salzen u. pfeffern. Tomatenmark kurz mitbraten, Brühe, Wein u. Schmand einrühren. Reis u. Kräuter unterheben.



3. Mischung in die Kürbishälften füllen, mit Käse belegen u. bei 200°C ca. 25 Min. im Ofen überbacken.



*Tipp des Chaoten: Dazu einen grünen Salat reichen.*

