

Gefüllter Ofenkürbis



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 1 Hokkaido Kürbis (großes Exemplar oder zwei kleinere)
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 250 g TK Blattspinat
- 250 g Milchreis
- 80 g Gorgonzola
- 50 g Butter
- 50 g Walnüsse
- 500 ml Brühe
- 200 ml Weißwein
- 2-3 EL Olivenöl
- 1 TL Honig
- Salz
- Pfeffer
-
- 50 g Parmesan

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst den Deckel vom Kürbis abschneiden und das Kerngehäuse vollständig entfernen – danach von der Innen- und Außenseite samt Deckel mit zwei Esslöffeln Olivenöl, Salz und Pfeffer einreiben.
2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 190° C Umluft vorheizen und den Kürbis für 25-30 Minuten backen – danach warm halten.
3. Währenddessen die Zwiebeln fein würfeln und Walnüsse sowie Knoblauch ebenso fein hacken, außerdem den Reis in dem übrigen Olivenöl andünsten und Zwiebeln, Knoblauch, Honig und Nüsse dazugeben.

4. Bevor die Zutaten anbräunen können, mit Weißwein ablöschen – einmal aufkochen und mit einem Drittel der Brühe aufgießen.
5. Unter ständigem Rühren weiter köcheln und nach etwa 20 Minuten den Spinat unterrühren, sowie ein weiteres Drittel der Brühe aufgießen.
6. Weiter rühren, bis die Flüssigkeit vom Risotto aufgesogen wurde – danach die übrige Brühe sowie Butter zufügen und den Gorgonzola in Stückchen gezupft unterrühren.
7. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken, in den gebackenen Kürbis füllen und alles mit Parmesan bestreuen.