

Gefüllte Mini-Kürbisse



Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--|---------------------|
| Sauerrahm / saure Sahne | 2 Esslöffel |
| Speisekürbisse / Speisekürbise | 1 Stk. |
| Rohe Hühnereier - mittel | 1 Stk. |
| Schinken | 4 Scheibe(n) |
| Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse | 2 Esslöffel |
| Salz | Etwas / nach Bedarf |
| Schwarzer Pfeffer | Etwas / nach Bedarf |
| Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss | Etwas / nach Bedarf |
| Butter | 1 Teelöffel |

Zubereitung:

Backröhre auf 180°C O/U Hitze vorheizen.

Kürbis waschen, in der Mitte auseinander schneiden und Kerne entfernen,

Kürbishälften in eine Auflaufform legen, Butter in die Kürbisse streichen und die Kürbisse 30 min im Rohr vorbacken,

Schinken fein schneiden und mit Käse, Sauerrahm, Ei und Gewürzen vermischen. Die fertige Fülle in die vorgebackenen Kürbisse füllen und ca. 20 min. lang fertig backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2115-Gefuellte-Mini-Kuerbisse.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at