

GEGRILLTER KÜRBIS

mit Pad-Hack Füllung

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
1 kleiner Spaghetti-Kürbis oder Hokkaido
100 g geriebener Mozzarella
2 Schalotten
5 frische Salbeiblätter
2 Knoblauchzehen
Paprika edelsüß
rosa Pfefferbeeren (gestoßen)
Chilipulver
Muskatnuss gerieben
Olivenöl
Zitronenzesten (Schalenabrieb von ½ Bio-Zitrone)
Salz

ZUBEREITUNG:

1. Den Deckel vom Kürbis abschneiden und beiseitelegen. Kürbis im Ganzen aushöhlen
2. Kürbis mit frisch gehacktem Knoblauch, Paprikapulver, Chilipulver, Muskatnuss und Salz würzen
3. Kürbis mit Olivenöl beträufeln und ca. 15 min. im Ofen bei 160 °C Umluft vorgaren
4. Fungi Pads hacken
5. Schalotten fein würfeln
6. Zitronenzesten und Salbei klein schneiden, alles zusammen mit dem Mozzarella und den rosa Pfefferbeeren mischen
7. Kürbis damit füllen, mit dem Deckel vom Kürbis verschließen und ca. 10-15 min. bei kleiner bis mittlerer Hitze (150-160 °C) grillen
8. Auf Holzbrett anrichten, in Stücke schneiden und sofort servieren

