

Gefüllter Kürbis

von Iris Berger

- 1 Hokkaidokürbis (800g)
- 200 g Austernpilze
- 150 g Seitan
- 1 Zwiebel
- 10-12 Walnüsse (60g Kerne)
- 1 EL Zitronensaft
- Salz
- Öl

- Deckel und Pürzel des Kürbis' abschneiden, Deckel aufbewahren.
- Kürbis mit einem Löffel entkernen.
- Austernpilze in Öl anbraten, währenddessen Zwiebel schälen und in Halbringe schneiden, dann zu den Pilzen geben und glasig dünsten.
- Zitronensaft zugeben, mit Salz abschmecken.
- Pilze und Zwiebeln mit Seitan und Walnußkernen in ein hohes Gefäß geben und pürieren.
- In den Kürbis füllen, diesen auf ein Backblech stellen, den Deckel danebenlegen.
- Bei 200°C 45 min backen.
- Deckel aufsetzen und servieren.

Dazu paßt: Zwiebelmöhrensauce (zwiebelmoehrensauce/) , milde (tomatensaucemild/) oder scharfe Tomatensauce (tomatensaucescharf/) und Zitronenkamut (zitronenkamut/).