

Winzer-Rezepte aus Übersee

Louis le Sueur empfiehlt:

Gefüllter Butternut Kürbis

& Kluisenaar Chenin Blanc

Zutaten für 4 Personen

2 Butternut-Kürbisse à 1,5 kg
1 Dose Kichererbsen (400 g)
½ Bund Koriander
3 Knoblauchzehen
½ TL Kreuzkümmel (gemahlen)
100 g Cashewnüsse (naturbelassen)
150 g Cheddar (gerieben)
Olivenöl
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz



Zubereitung

Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Butternut-Kürbisse längs halbieren und Kerne entfernen. Kürbishälften mit Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und Schnittflächen mit Olivenöl bestreichen. Im Backofen auf mittlerer Schiene 60 Minuten backen, bis das Kürbisfleisch weich ist.

Zwischenzeitlich 400g Kichererbsen in ein Sieb geben, abspülen und gut abtropfen lassen. 3 Knoblauchzehen pellen, ½ Bund Koriander waschen und Blätter von den Stängeln zupfen. Kichererbsen, Knoblauchzehen und Korianderblätter mit 80 g Cashewnüssen in einem Mixer zerkleinern. Restliche 20 g Cashewnüsse grob hacken. Gebackene Kürbishälften aus dem Ofen nehmen und das Kürbisfleisch bis auf einen kleinen Rand rausschälen. Kürbisfleisch mit Erbsen-Nuss-Mischung sowie 100 g geriebenem Cheddar vermengen sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ausgehölte Kürbishälften innen leicht salzen und pfeffern. Füllung in die Kürbishälften geben und mit den grob gehackten Cashewnüssen sowie 50 g Cheddar bestreuen.

Im Ofen weitere 20 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und die Oberfläche angeröstet ist.

Dieses nussig-aromatische Kürbisgericht ergänzt gut der elegante Kluisenaar Chenin Blanc.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de