

# Gefüllter Kürbis Orientalisch

## Zutaten Für 4 Personen

1	Hokkaidokürbis (weil man die Schale mit essen kann)
2 kleine	Zwiebeln oder Schalotten
1-2	Karotten je nach Größe
400 g	Hackfleisch vom Lamm oder Rind
	Salz und Pfeffer
1 TL	Kreuzkümmel
1 TL	Paprikapulver
1 TL	Currypulver
½ TL	Koriander
½ TL	Chilipulver oder eine kleine frische Chilischote
1 Msp.	Zimtpulver
1	Knoblauchzehe, ganz klein geschnitten
½ EL	Ingwer, frischer, gerieben
½ Bund	Petersilie
1 EL	Olivenöl oder Butterschmalz
80 g	Cashewnüsse, geröstet
	Muskat
50 ml	Sahne
1	Ei
50 ml	Gemüsebrühe

## Zubereitung

Zuerst vom Kürbis einen Deckel abschneiden, dann den Kürbis von Kernen und Innenleben befreien. Nun mit einem Löffel oder besser noch mit einem Kugelausstecher das Fruchtfleisch herausnehmen, so dass noch überall ca. 2 cm Fruchtwand verbleiben. Den Kürbis anschließend innen salzen.

Die Zwiebeln das Kürbisfleisch und die Karotten in grobe Würfel schneiden. Außerdem die Petersilie klein schneiden.

Nun den Kürbis und den Deckel in eine feuerfeste, flache Auflaufform oder auf ein Backblech legen und bei 180°C Umluft ca. 30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, das Hackfleisch dazu geben und mit anbraten. Jetzt das Kürbisfleisch und die Karotten dazu geben und mit Pfeffer, Salz, Kreuzkümmel, Koriander, Curry, Paprika, Chili, Zimt, Ingwer und Knoblauch kräftig würzen. Vom Herd nehmen die Cashewkerne und die klein geschnittene Petersilie untermengen.

Das Ei mit Sahne und Brühe verquirlen, die Sauce mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Den Kürbis mit dem Hackfleischgemisch füllen, die verquirlte Sauce darüber gießen und den Kürbis weitere 15 Minuten backen.

Den Kürbis im Ganzen mit Deckel servieren, dann vierteln und auf die Teller geben. Man kann die Cashewkerne auch in der Füllung weg lassen und jetzt angeröstet über die Kürbisviertel streuen. Gut dazu passt Reis, Couscous oder Hirse.