

Gefüllter Gewürz- Kürbis



1 großer	Hokaido-Kürbis
2 große	Zwiebeln
500g	Champignon
1 Dose	Erbsen
½ Liter	Sahne
5 EL	Orangen- oder Zitronenöl
2 EL	Butter
200g	geriebener Käse
1 EL	Kürbiskernöl
1 EL	Koriander
1/2 TL	Kreuzkümmel
1/2 TL	Piment
1/2 TL	Zimt
2	Sternanis
Pfeffer und Salz zum abschmecken	

Kürbis die Enden abschneiden, halbieren und Kerne entfernen. Kürbis innen mit einem Messer einritzen und zur Seite legen. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Pilze putzen und vierteln. Alles Gewürze fein mörsern und die Hälfte mit dem Orangenöl verrühren. Die Kürbishälften mit dem Gewürzöl gut von innen einreiben. Den Kürbis für 2 Stunden in den Kühlschrank. Ab und zu den Kürbis schwenken damit sich das Öl verteilt.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel glasig anbraten. Pilze und den Rest Gewürze dazugeben und solange schmoren bis die Pilze Farbe haben. Vom Herd nehmen und die Erbsen unterheben. Sahne und den geriebenen Käse dazugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Den marinierten Kürbis mit der Pilz- Käsemassen füllen und im Backofen bei 150 Grad backen bis der Kürbis weich ist, aber nicht zerfällt.

Beim Servieren mit etwas Kürbiskernöl beträufeln.

Temperos wünscht guten Appetit!