



Gefüllter Kürbis mit Hackragout

Zutaten

(Für 4 Portionen)

1 Kürbis (ca. 2 kg)	Salz	4 Stiele Petersilie
1 Dose Tomaten (ca. 825 ml)	Pfeffer	
1 Zwiebel	1 EL Tomatenmark	
1 EL Öl	100 ml Gemüsebrühe	
600 g gemischtes Hackfleisch	1–2 TL Paprikapulver (Edelsüß)	
	1 Stange Lauch	

Zubereitung

Das obere Viertel des Kürbis abschneiden und die Kerne im Inneren des Kürbis herauslösen. Nun ca. 400 g des Kürbisfleisches dem Kürbis entnehmen und in kleine Stücke schneiden. Die Tomatenstücke in einen Behälter geben und die Zwiebel kleinschneiden. Danach das Hack in einer geeigneten Pfanne anbraten. Nach wenigen Minuten die Zwiebelwürfel, das Tomatenmark und das Kürbisfleisch hinzugeben und mit anbraten. Nun das Ganze mit Brühe und den gehackten Tomaten ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Desweiteren kann der Pfanneninhalt unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten weiter köcheln.

In der Zwischenzeit muss der Lauch in Ringe geschnitten und die Petersilie gehackt werden. Die Lauchringe kurz blanchieren und unter kaltem Wasser abschrecken, um diese dann zusammen mit der Petersilie dem Ragout zuzufügen.

Zum Schluss wird das fertige Ragout in den Kürbis gefüllt und mit einigen Petersilienblättern garniert.