



# Elbweiderind Rezepte

Zutaten für 4 Personen:

2-4 Hokkaido-Kürbisse  
(je nach Größe)  
700-800g Rinderhack  
2 Strauchtomaten  
4-5 EL Sahne  
150g Torgauer Landkäse  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Butter  
2 EL Tomatenmark  
Salz  
Pfeffer  
Petersilie gehackt

## 11 Gebackener Kürbis mit Hackfleisch-Käse-Füllung

Den Kürbis waschen, Deckel abschneiden, entkernen. Etwas Fruchtfleisch mit dem Löffel herausschaben und beiseite legen. Den leeren Kürbis von außen mit Olivenöl einreiben und mit aufgesetztem Deckel bei 180°C für ca. 15 Minuten in den Ofen stellen.

Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden, Knoblauch und Tomate fein würfeln. Butter in der Pfanne erhitzen, das Hackfleisch zerkleinern und mit dem ausgeschabten Kürbisfleisch anbraten. Wenn das Fleisch gut durch ist, Tomate, Tomatenmark, Knoblauch, Käse und Zwiebeln unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz weiter braten. Die gehackte Petersilie dazugeben und mit Sahne abschmecken.

Die fertige Masse in den Kürbis füllen. Diesen wieder mit dem Deckel verschließen und nochmals 15- 20 Minuten backen.

Ein sehr kleiner Kürbis kann als eine Portion serviert werden, sonst den Kürbis nach Belieben halbieren oder vierteln. Dazu passt Naturjoghurt mit Schnittlauch.



Hereford Elbweiderind  
Graditz