Speisekürbis!

Baby Boo

Gefüllter Minikürbis

5 Pers.

5 weiße Kürbisse
200 g Hackfleisch
3 EL Frischkäse
2 Frühlingszwiebeln, geschnitten
Majoran, Salz, Pfeffer
etwas Emmentaler Käse, gerieben

Von den Kürbissen die Deckel abschneiden und entkernen. Hackfleisch mit den Zutaten vermengen, abschmecken. Die Fleischmasse in die Kürbisse füllen, mit Käse bestreuen und die Kürbisdeckel aufsetzen. Die Kürbisse mit etwas Wasser in die Auflaufform setzen und im Backofen bei 180 °C / 30 Min. garen.

Natur erleben
Stertmann
Hofladen Maislabyrinth Kürbisparadies

Sorteninformation

BABY BOO

... ist ein toller kleiner Kürbis zum Füllen. Idealerweise kann man ihn erst zur Herbstdeko verwenden.
Bleibt der Kürbis unverletzt, so kann er noch lange Zeit gegessen werden.

- Geschmack: feines nuss-marroni-Aroma, leicht mehlig
- Verwendung: zum Füllen und Backen, tolle Dekoration
- Hinweis: Schmeckt ein Kürbis bitter, ist dieser nicht zum Verzehr geeignet.
- Lagerung: Kürbisse lassen sich 2-3 Monate bei Zimmer-temperatur lagern.

Ich berate Sie gerne im Kürbisparadies!

BLUMEN- & KÜRBISPARADIES
Beatrix Stertmann
Altenberger Str. / Beerwiede
48161 Münster-Nienberge
Tel.: 02533 3926
info@stertmann.de
www.stertmann.de

FRISCH AB FELD
Juni - Oktober: 07.00 - 22.00 Uhr