

Gefüllter Spaghettikürbis mit Speck und Käse

HERBSTKÜCHE AUS DEM COOKIT



Zarte Kürbisfasern, würziger Speck und eine cremige Käsefüllung. Im Ofen überbacken und mit frischem Rucola serviert.

4 Portionen · Gesamtzeit ca. 1 Std. 20 Min.

Zubehör

Feine Raspelscheibe · dicke Schneidscheibe · 3D-Rührer · Backblech mit Backpapier

Rezeptanpassung: Anke Schigulla-Opitz

Foto: eigenes Foto, KI-bearbeitet

ZUTATEN

2 Spaghettikürbisse
(je ca. 700 g)

50 g Parmesan

50 g Gouda

200 g Zwiebeln

20 ml Rapsöl

150 g magere
Schinkenspeckwürfel

100 g Frischkäse

100 ml Sahne (32 %)

1 TL Salz

3 Prisen Pfeffer

Rucola zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- Kürbis vorgaren**
Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kürbisse längs halbieren und entkernen. Mit der Schnittfläche nach unten auf das vorbereitete Blech legen und 40 Minuten backen.
- Käse und Zwiebeln vorbereiten**
Parmesan und Gouda mit der feinen Raspelscheibe auf Stufe 6 raspeln, umfüllen. Zwiebeln halbieren, mit der dicken Schneidscheibe auf Stufe 6 schneiden und umfüllen. Topf auswischen.
- Speck und Zwiebeln anbraten**
3D-Rührer einsetzen. Öl und Speck bei Stufe 4 | 160 °C | 4 Min. anbraten. Zwiebeln zugeben und weitere 4 Min. bei gleicher Einstellung braten. Jeweils Deckel schließen, Messbecher entnehmen.
- Cremige Sauce zubereiten**
Frischkäse, Sahne, 70 g Käsemischung, Salz und Pfeffer zugeben. Mit geschlossenem Deckel und eingesetztem Messbecher bei Stufe 5 | 98 °C | 5 Min. erwärmen.
- Füllen und überbacken**
Kürbisfleisch mit einer Gabel lockern; dabei 1-1,5 cm Rand stehen lassen. 3D-Rührer entnehmen und das Fruchtfleisch mit dem Spatel unter die Sauce heben. In die Kürbishälften füllen, mit den übrigen 30 g Käse bestreuen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze 15-20 Min. überbacken. Mit Rucola servieren.