

## Gefüllter Sweet Dumpling Kürbis

### Zutaten für 4 Portionen:

3 Sweet Dumpling Kürbisse – 500 g Kartoffeln – 300 g Frischkäse – 300 g Maronen, gekocht – Salz – Pfeffer – Muskatnuss – Kürbiskernöl

### Zubereitung:

- Den Ofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen
- Von den Kürbissen einen „Deckel“ abschneiden, Kerne und Fasern entfernen
- Das Kürbis-Innere mit Kürbiskernöl auspinseln und salzen, den Deckel darauf setzen und alles etwa 30 Minuten in den Ofen geben
- In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in etwas Salzwasser garen
- Frischkäse mit Maronen mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen
- Die Kartoffeln zugeben und alles miteinander vermengen
- Die Kürbisse aus dem Ofen nehmen, mit der Frischkäse-Maronen-Mischung füllen, Deckel darauf setzen und nochmals für 20-30 Minuten backen

*Wir wünschen guten Appetit!*

