

## Gefüllter Kürbis (Raymond Bathin)



### Zutaten für zwei Personen:

1 frischen Kürbis (ca. 500-900 g)  
1 mittlere Zwiebel  
200 g Pilze, 150 g Tomaten (klein geschnitten)  
25 g Butter oder Margarine  
Brotkrümel aus zwei Vollkornbrotschreibern  
1 Teelöffel Salbei  
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
Heißes Wasser (optional)

### Zubereitung:

Waschen Sie den Kürbis. Schneiden Sie die Enden ab und bewahren Sie sie auf. Entkernen Sie den Kürbis und höhlen ihn aus. Waschen Sie die Pilze und zerkleinern Sie sie. Schälen und schneiden Sie die Zwiebeln. Schmelzen Sie die Butter oder Margarine in der Pfanne und braten Sie die Zwiebeln für 3 bis 4 Minuten an. Fügen Sie die Pilze hinzu und braten diese für weitere drei Minuten. Nehmen Sie die Pfanne vom Herd. Mischen Sie in einer großen Schüssel Tomaten, Brotkrümel, Salbei, Salz und den frisch gemahlene Pfeffer. Heben Sie die Pilze mit den Zwiebeln unter und verrühren Sie die Masse gründlich mit einem Kochlöffel. Die Masse sollte recht fest sein. Falls sie jedoch zu steif ist, fügen Sie etwas heißes Wasser hinzu. Füllen Sie den ausgehöhlten Kürbis mit der zubereiteten Masse und schließen ihn mit den aufgehobenen Enden und wickeln ihn in eine gefettete Alufolie ein. Setzen Sie den Kürbis in eine passende Backform und backen ihn bei 190° Celsius/375 F/Gasstufe 5 für 1,5 bis 2 Stunden, bis der Kürbis weich ist (Test durch Einstechen).

Wenn der Kürbis fertig gebacken ist, kann er in breite Stücke geschnitten werden. Die dicke Haut lässt sich leicht entfernen, indem man sie mit einem Messer von dem Kürbisfleisch und der Füllung abtrennt.

### Serviervorschlag:

Herbstsalat z.B. roter Eichblattsalat