

gefüllter Sweet Dumpling

nach waseigenes.com

Zutaten:

1 Kürbis
Sweet Dumpling
1 kleine Möhre
60 g Speckwürfelchen
1 kleine Tomate
2 TL saure Sahne
30 g geriebener Käse
½ TL Salz
etwas Muskat
½ TL Thymian
Pfeffer
Petersilie

Zubereitung:

Kürbis köpfen und mit einem Löffel aushöhlen. Möhre und Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Speckwürfelchen, Möhre und Zwiebel in einer Pfanne leicht anbraten, bis die Zwiebel glasig ist und die Speckwürfelchen eine feine Bräunung haben.

Tomate in Würfel schneiden und mit saurer Sahne, geriebenem Käse, Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian, Petersilie sowie den Zutaten aus der Pfanne (Möhre, Zwiebel, Speck) in eine große Schüssel geben gut vermengen. Die Füllung in den Kürbis geben, noch ein bisschen geriebenen Käse drüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 200° Grad ca. 30 Minuten backen.

Guten Appetit



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de