# Herzhaft gefüllter Kürbis

*Herbstlicher Hokkaido-Genuss…*

**Zutaten**

1 Hokkaido
250 g gemischtes Hackfleisch
1 kleine Zwiebel
1/2 gelbe Paprikaschote
1/2 rote Paprikaschote
1/4 Stange Lauch
etwas gehackte Petersilie (frisch oder TK)
1 EL Tomatenmark
2 EL Paniermehl
1 TL Hackfleisch-Gewürz
1 TL Paprika-Gewürz
Salz und Pfeffer
50 g Streukäse (z.B. Gouda)

**Zubereitung**

1. Den Hokkaido entkernen, die Zwiebel sowie Paprikaschoten würfeln und den Lauch in feine Ringe schneiden. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
2. Nun das klein geschnittene Gemüse zum Hackfleisch in eine mittelgroße Schüssel geben und zusammen mit der Petersilie, dem Tomatenmark und Paniermehl sowie den Gewürzen zu einem Teig vermengen.
3. Den Fleischteig in den entkernten Kürbis geben und die Füllung anschließend mit dem geriebenen Käse bestreuen.
4. Den Hokkaido etwa 45 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
5. Zum Verzehr den Kürbis längs halbieren.

**Verfasser: Sarah Flieshardt**