

## Gefüllte Bischofsmütze

### Zutaten:

1 m. Großer Kürbis	1 große Zwiebel
300 g gem. Hackfleisch	300 g Pilze
150 g Kürbisfleisch	1 Knoblauchzehe
150 g gekochter Reis	200 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer	1 El Olivenöl
1 Tl Kräuter der Provence	

### Zubereitung:

Vom Kürbis den Deckel abschneiden. Den Kürbis mit einem Esslöffel aushöhlen. An den Wänden darf etwas Fruchtfleisch zurückbleiben. Den ausgehöhlten Kürbis innen mit Olivenöl einpinseln und leicht salzen. Den Deckel aufsetzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 30 Min. schmoren, bis die Haut Blasen wirft.

In der Zwischenzeit Reis kochen.

Die Zwiebel fein hacken. Zwiebeln, durchgepressten Knoblauch und Hackfleisch in Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch herausnehmen und an die Seite stellen.

Die Pilze putzen, in Streifen schneiden und in der Pfanne mit Olivenöl andünsten. 150 g Kürbisfleisch klein würfeln, in ein wenig Gemüsebrühe mit den Kräutern 5 Min. köcheln lassen. Hackfleisch, Reis, Pilze und Kürbis mischen, pikant würzen und in den Kürbis füllen. Die Gemüsebrühe darüber gießen. Den gefüllten Kürbis bei 200°C 30-40 Min. backen. Zuerst ohne Deckel. Den Deckel nur für die letzten 10 Min. aufsetzen.

Den Kürbis mit einer Tomatensauce servieren.

Die Füllung eignet sich auch hervorragend zum Füllen von Auberginen und Gemüsepaprika.

Guten Appetit wünscht Ihr „Gemüsestand Bardowicks“.