



Gefüllte Patisson

Zutaten:

(für 1-2 Pers.)

- 2 Patisson
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 El Oliven, entsteint
- ca. 6 Cocktailtomaten
- 1 El Kapern
- ca. 50g Feta
- Salz & Pfeffer
- Rosmarin und Basilikum
- ca. 50g Edamer gerieben

Zubereitung:

Die Patisson „köpfen“ und aushölen. Ggf. zu grobe Kerne entfernen. Das Kürbisfleisch fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Oliven und Cocktailtomaten halbieren, den Feta zerbröseln und zugeben. Die Kapern und das Kürbisfleisch dazugeben und alles würzen. Die Patisson nun mit der Masse füllen und die Deckel wieder aufsetzen. Mit Edamer bestreuen und im Ofen bei 200c 20-30min überbacken bis der Kürbis weich ist. Dazu passen Fächerkartoffeln oder Reis.

Guten Appetit!