

# Gefüllter Festival-Kürbis mit Gorgonzola



einfach



Herbst - Winter



45 Minuten



mit Fleisch

## Zutaten

2 Festival-Kürbisse, 200 g Gorgonzola, 80 g Schinkenwürfel, Salz & Pfeffer

## Zubereitung

Schneide zunächst die Kürbisse im oberen Viertel auf und entferne die Kerne. [Hier findest du Anregungen, wie du sie weiterverwenden kannst.](#)

Würze dann den Kürbis innen mit Salz und Pfeffer. Den Gorgonzola schneidest du in grobe Würfel und stellst die Schinkenwürfel bereit.

Dann gibst du den Käse und den Schinken gemischt in den Kürbis und schließt einfach den Deckel wieder. Setze den gefüllten Kürbis in eine Backform und gare ihn bei 200 °C im Backofen.

Prüfe nach 20 min mit einer Gabel, ob der Kürbis schon weich ist. Wenn nicht, lasse ihn weitere 10 min im Backofen.

Wenn er gar ist, kann er ganz einfach und köstlich ausgelöffelt werden. Natürlich kann man die Schinkenwürfel auch weglassen.