

## ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Sensational Hack  
200 g gemischter 3-Farben-Reis oder 150 g gemischter Quinoa  
2 mittlere oder 1,5 große Butternusskürbis  
1 roter Apfel  
100 g frische/gefrorene Preiselbeeren  
50 g Pekannüsse  
35 g getrocknete Preiselbeeren  
1 EL Agavensirup  
2 Zweige Salbei und Rosmarin  
Olivenöl zum Braten

## TIPPS

### Serviervorschlag

Auch köstlich zu einem Rucolasalat mit gerösteten Rüben, Feta, Rotweinessig-Dressing und gerösteten Kürbiskernen.



Dieser köstliche gefüllte Butternusskürbis mit Garden Gourmet Sensational Hack ist das perfekte vegane Hauptgericht für dein Weihnachtsessen!

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Vorbereitung Kürbis

Backofen auf 200°C vorheizen. Die Kürbisse längs halbieren und die Kerne entfernen. Die Kürbisscheiben mit Olivenöl einreiben, leicht salzen und pfeffern und auf ein Backblech legen. (Nach Belieben Backpapier verwenden.)

### 2. Zubereitung Kürbis

Die Kürbisse insgesamt etwa 40 Minuten backen, bis sie gar und leicht gefärbt sind (das Fruchtfleisch sollte sich leicht durchstechen lassen). Nach etwa 30 Minuten umdrehen.

### 3. Vorbereitung Füllung

Nüsse und getrocknete Cranberries grob hacken und den Apfel in kleine Stücke schneiden. Inzwischen Reis oder Quinoa kochen und abtropfen lassen. Die Kräuter fein hacken und etwas zum Garnieren lassen.

### 4. Zubereitung Sensational Hack

Das Garden Gourmet Sensational Hack in Olivenöl in einer großen Pfanne anbraten, bis es leicht braun wird. Kräuter, Apfelstücke, Nüsse und Preiselbeeren dazugeben und mitbraten.

### 5. Zubereitung Füllung

Die Kürbisse aus dem Ofen nehmen und anschließend abkühlen lassen. Mit einem Löffel etwas von dem gekochten Fruchtfleisch vom Hals des Kürbisses schneiden. Das entfernte Fruchtfleisch in Stücke schneiden und mit der Reis-Quinoa-Hack-Mischung vermengen. Die Kürbisse mit der Mischung füllen und vor dem Servieren im Ofen erhitzen.

### 6. Es kann angerichtet werden!

Kochen Sie die frischen Cranberries in einer Schicht Wasser mit Honig, bis sie platzen. Die Kürbisse mit Preiselbeeren, Salbeiblättern und Rosmarin garnieren.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE**