

## Mikrowellenkürbis gefüllt

(für 6 Personen)

### Zutaten

6 Mikrowellenkürbisse

1-2 Brötchen

2 El Olivenöl

200 gr. Gouda (mittelalter)

200 gr. Kräuterfrischkäse

Salz, Pfeffer, Muskat

### Zubereitung

Kürbis 3 Minuten im 180 Grad Backofen erwärmen. Deckel vom Kürbis abschneiden, die Kerne und faserige Inneres mit Löffel herauschaben

Brötchen in kleine Würfelschneiden

Öl in Pfanne erhitzen und die Würfel darin rösten

Gouda in kleine Würfel schneiden

Kürbis mit Brotwürfel, Gouda und Frischkäse schichten, zwischendurch mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen

Abgeschnittener Deckel auf Kürbis setzen und im vorgeheizten Backofen (180 Grad) ca. 20 backen. Der Kürbis ist gar, sobald sich die äußere Haut abziehen lässt.