

## Krainer Steinschaf feat. Hokaido-Kürbis

### 4 Portionen:

700 g Lammfaschiertes  
2 kleine Hokaidokürbise  
2 mittelgroße Zwiebel  
2 EL gehackte Petersilie  
5 Eier  
100 g Brösel

1 TL Senf  
Salz & Pfeffer  
Majoran & Kreuzkümmel gemahlen  
Öl zum Braten  
Tomaten, Salat, Rote Zwiebel zum garnieren



Die Kürbisse waschen und den Deckel ca. 1,5 cm unter dem Stiel abschneiden.  
Die Kerne mit einem Suppenlöffel entfernen und innen mit Salz und Pfeffer würzen. Die übrigen Zutaten zu einer geschmeidigen Masse verkneten und in den Kürbis füllen

Anschließend den Kürbis und den Deckel auf ein gefettetes Backblech geben und ca. 1 Stunde (je nach Größe) bei 160 Grad Heißluft backen.  
Bei einer Kerntemperatur von ca. 75-80 °C ist der Kürbis fertig.

Nun den Kürbis anrichten und mit Tomatenscheiben, Salat und Zwiebelringen nach Belieben garnieren.

**Beilagen-Tipp:** Knoblauch oder Kräuter-Dip, Steaksauce

**Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und genussvolle Momente.**