

# Spaghettikürbis mit einer Kartoffel-Hackfleischfüllung



## Zutaten

**1 gefüllte Kürbishälfte hat bei uns für 2 Personen ausgereicht**

- 1 Spaghettikürbis
- 5 Kartoffeln, festkochend – vorwiegend festkochend
- 400g Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel
- 100g geriebener Käse
- Butter zum Anbraten
- Öl
- Muskatnuss, Paprikapulver
- Salz & Pfeffer

## Zubereitung:

Den Spaghettikürbis mit einer Gabel rundherum einstechen und in einem Topf mit kochendem Wasser ca. 30 Minuten gar kochen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Je größer die Würfel umso länger die Garzeit, deswegen lieber klein würfeln. Die Zwiebel schälen und ebenfalls klein würfeln.

Einen großen Schmortopf nehmen, etwas Öl hineingeben und die Kartoffeln anschwitzen. Diese ca. 10 min unter ständigem rühren schmoren. Dann das Rinderhack und die Zwiebelwürfel hinzugeben und mit anrösten. Alles würzen mit Paprikapulver, eine Prise Muskat, Salz und Pfeffer – gut verrühren, die Hitze des Herdes abstellen und einen Deckel auf den Topf geben. Damit die Masse noch etwas durchziehen kann.

Den Spaghettikürbis aus dem Wasser holen und längs halbieren. Die Kürbiskerne aus dem Kürbis holen. Die Kürbisfasern nun mit einer Gabel aus dem Kürbis kratzen und diese Kürbisspaghetti in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und unter die Kartoffel-Hackmasse mischen. Etwas geriebenen Käse untermischen.

Die ausgehöhlten Kürbishälften nun mit der Kartoffel-Hackmasse füllen und zum Schluss noch etwas Käse on top drüber streuen. Im Backofen mit Grillfunktion ca. 10 Minuten überbacken.