



### ***Kürbisse mit Spinat-Käse-Füllung***

4 kleine Kürbisse (Squash, Patisson) gut waschen und in einem Topf mit kochendem Wasser 5 Minuten garen abtropfen lassen und kurz auskühlen lassen. Den Boden der Kürbisse gerade schneiden, damit Sie aufrecht stehen bleiben. Von der Oberseite eine etwa 1 – 1,5 cm dicke Scheibe abschneiden und den Kürbis aushöhlen, so dass nur eine dünne Schale übrigbleibt. Backofen auf 200°C vorheizen. In einem Stieltopf bei mittlerer Hitze

2 Tel Butter und  
1 El kaltgepresstes Olivenöl erhitzen

6 große Champignons waschen, entstielen und feinhacken und in der Butter zusammen mit den 2 Schalotten ganz fein gehackt in der Butter kurz andünsten  
1 Knoblauchzehe mitdünsten, bis alles etwa weich ist.  
1 Tel Sojasauce und  
100 g Spinat gewaschen und feingehackt zufügen und alles zusammen bei guter Hitze 5 Minuten schmoren lassen, bis der Spinat weich ist und der größte Teil der Flüssigkeit verdampft ist. Mischung in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen, mit  
Muskat und  
Cayennepfeffer, Salz und  
Schwarzen Pfeffer pikant abschmecken  
1 großes Ei verquirlen und zusammen mit  
50 g geriebener Schweizer Käse unterrühren und alles gut vermengen. Die Mischung in die ausgehöhlten Kürbisse füllen. Die Kürbisse nebeneinander  
25 g geriebener Schweizer Käse in eine ofenfeste Form stellen, den restlichen geriebenen Käse bestreuen und den Boden der Form fingerbreit mit Wasser bedecken. Für 30 Minuten im Backofen backen, bis die Füllung gar ist und die Kürbisse weich ist. Vegetarisches Hauptgericht, als Beilage empfiehlt sich Vollkornbrot und Salat

### ***Kürbiskuchen mit Mandeln***

250 g weiche Butter mit  
150 g Zucker und  
4 Eier und  
1 Tel Zimt und  
1 Prise Salz zu einer schönen Schaummasse schlagen  
350 g Zucchiniflisch fein raspeln, mit  
300 g Dinkelmehl und  
100 g geriebenen Mandeln und  
½ Päckchen Backpulver unter die Schaummasse rühren, in eine gut gefettete Kastenform füllen und bei 180° C ca. 50 – 60 Minuten backen lassen. In der Form den Kuchen auskühlen lassen und dann stürzen.  
Kuchen ist sehr saftig, ähnlich wie Karottenkuchen auch über mehrere Tage frisch zu halten.

### ***Kürbis – Creme – Suppe***

1 kg orange Kürbisfleisch schälen und grob raspeln  
2 mittelgroße Zwiebeln fein würfeln  
2 Karotten schälen und würfeln  
30 g Butter erhitzen und Zwiebel darin andünsten, Möhren und Kürbis kurz mit andünsten  
1 ¼ l Gemüsebrühe zufügen, mit  
Salz, Pfeffer, Koriander und  
Muskat pikant abschmecken und etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Dann mit dem Pürierstab pürieren  
100 g Sahne unterrühren und nochmals pikant abschmecken.

Kürbis-Rezept Nr. 1 Kürbishof Birkenhoerdt Hauptstrasse 61, 76889 Birkenhördt  
[www.kuerbishof-birkenhoerdt.de](http://www.kuerbishof-birkenhoerdt.de)

### ***Feiner Kürbis – Quark – Kuchen***

125 g kalte Butter mit  
250 g Mehl 405 und  
1 Msp Salz und  
50 g Zucker und  
1 – 3 El Wasser und  
1 Ei einen Knetteig herstellen. Eine Springform 26 cm damit auskleiden und ca. 30 Minuten Kühlstellen  
75 g Schokoladenwürfel auf dem Teigboden verteilen, Backofen auf 190°C Grad vorheizen.  
100 g Zucker mit  
3 Eier verquirlen  
375 g Quark und  
3 El Mehl und  
350 g Kürbispüree und  
2 El abgerieb. Orangenschalen unterrühren. Alles auf dem Teigboden verteilen. Den Kürbis-Quark-Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 190°C auf mittlerer Schiene 45 Minuten backen.  
1 Becher Schmand mit  
2 El Zucker verühren und alles auf den Kuchen verteilen, gleichmäßig verteilen. Nochmals 5 Minuten backen. Kuchen im ausgeschalteten Backofen erkalten lassen. In der Form mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen, erst nachher aus der Form herausnehmen.

### ***Gebackener Spagettikürbis mit Käse***

1 kleiner Spagettikürbis Backofen auf 175°C vorheizen  
Ca. 750 g rundherum einstecken, auf dem Backblech ohne Zugabe von Wasser ca. 1 Stunde garen, abkühlen lassen, halbieren und die Kerne entfernen. Fruchtfleisch mit einer Gabel herauslösen.  
1 El Butter in einem kleinen Topf zerlassen  
1 kleine rote Paprika putzen, entkernen und in kleine Würfel schneiden  
2 frische Pfefferschoten entkernen und klein würfeln, beides in der Butter ca. 5 Minuten  
1 Tasse TK Maiskörner dünsten in eine große Schüssel geben, dazu das Kürbisfruchtfleisch und  
1 El getr. Oregano zugeben und mit  
Salz, Pfeffer zerbröseln, würzen und mit  
6 große Eier abschmecken  
¼ L Sahne in einer Schüssel verquirlen  
150 g pikant gerieb. Käse zugeben. Diese Mischung über die Kürbismischung gießen, alles miteinander vermengen.  
50 g gerieben. Käse untermengen. Mischung in eine feuerfeste Glasform geben. Mit bestreuen und im Backofen bei 175°C 30 – 40 Minuten backen.

### ***Kürbis – Apfel – Dessert***

500g Kürbis schälen und grob raspeln, mit  
100 ml lieblichen Weißwein und  
2 El Zitronensaft und  
75 g Zucker und  
½ Tel Zimt alles 10 Minuten garen, danach  
400 g Äpfel schälen, zerkleinern und weitere 10 Minuten mitgaren. Alles pürieren und mit  
Muskat und  
Gemahlenen Ingwer abschmecken und erkalten lassen  
250 g Sahne steifschlagen und vorsichtig unterheben  
Dessert sofort erheben. Zur besseren Stabilität ca. 4 – 6 Blatt Gelatine nach Vorschrift unter das heiße Püree rühren

Kürbis-Rezept Nr. 1 Kürbishof Birkenhoerdt Hauptstrasse 61, 76889 Birkenhördt  
[www.kuerbishof-birkenhoerdt.de](http://www.kuerbishof-birkenhoerdt.de)