



So schmeckt Brandenburg

## Linumer Butternut-Kürbis mit Hackfleisch und Ingwer-Gummis

Ein Rezept von Olaf Kosert

### Zutaten für 4 Personen

2 Butternut-Kürbisse, je ca. 1,2 Kilo  
400 g Hackfleisch  
100 g Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
12 Datteln  
1 Dose gehackte Tomaten  
1 TL Lebkuchengewürz  
50 g Walnüsse + Handvoll für die Garnitur  
16 Ingwer-Fruchtgummis (35 g)  
40 g Butter  
2 EL Bratöl  
1 Granatapfel  
Koriander oder Petersilie



### Zubereitung

Kürbisse längs halbieren, Kerne entfernen.

Backblech mit Backpapier auslegen, Kürbisse darauf platzieren, Schnittfläche nach oben.

Bei 180 Grad Umluft ca. 30 min backen, bis Kürbis weich ist, aber noch nicht zerfällt.

In der Zwischenzeit Zwiebeln fein würfeln, Datteln in Scheiben schneiden, Walnüsse zerkleinern, Knoblauch pressen.

Zwiebelwürfel und Hackfleisch im Öl anbraten, salzen. Tomaten aus der Dose, Knoblauch, Datteln, Walnüsse und Lebkuchengewürz dazugeben, mit Salz und Pfeffer oder Chili würzen.

Kürbis aus dem Ofen holen, etwas abkühlen lassen. Mit einem Kugelausstecher Fruchtfleisch herausschneiden, ca. 1,5 cm Rand stehen lassen. Kürbis leicht salzen.

Fruchtfleisch grob hacken. Butter und Ingwer-Fruchtgummis in Pfanne zerlassen, Kürbisfleisch dazugeben und ca. 2 min braten. Salzen. Zum Hackfleisch geben und damit die Kürbisse füllen.

Zurück in den Ofen schieben und weitere ca. 15 min backen.

Mit Granatapfelkernen, Walnüssen und Koriander bzw. Petersilie garnieren.

Dazu passt ein einfacher Joghurdip aus Naturjoghurt, Salz, Pfeffer und einer Prise Kardamom.