

# Patisson-Kürbis gefüllt

4 Portionen

- 2 Stk. Patisson Kürbisse
- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehen
- 1 rote Zwiebel
- 1 Tasse Risotto-Reis
- 2-3 Stk. Tomaten
- 600ml Gemüsebouillon
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Oregano
- Veganer Mozzarella (zum Überbacken)



Anleitung:

„Deckel“ des Patisson Kürbis abschneiden und beiseite legen. Patisson mit einem Löffel entkernen und bis auf ca. 1cm dicken Rand aushöhlen. Fruchtfleisch fein schneiden und für Füllung beiseite legen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Zwiebel fein hacken und anbraten. Risottoreis, Fruchtfleisch des Patisson sowie klein geschnittene Tomaten hinzufügen. Mit 500ml Gemüsebouillon ablöschen. Risotto kochen bis dieser „bissfest“ ist. Oregano unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Patisson Kürbisse füllen und mit „Deckel“ in eine Gratinform setzen. Restliche Bouillon dazu giessen. Bei 180° Grad Umluft (optional mit Dampf) für 20 Minuten backen. Anschliessend Deckel auf die Seite legen, veganen Mozzarella darüber verteilen und weitere 10 Minuten überbacken.