

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastköchin: Lisa Wieland

Puten Kürbis Auflauf

Zutaten

(4 Personen)

Für den Auflauf

- 250 g Fusilli
- etwas Béchamelsauce
- 1 Kürbis (ca. 15 cm Durchmesser)
- 100 g Parmesan
- 40 g Pinienkerne
- etwas Rosmarin
- 300 g Putenfaschiertes
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe (gerieben)
- ein Schuss Olivenöl

Für die Béchamelsauce

- 400 ml kalte Milch
- 120 ml Obers
- 40g Butter
- 40g Mehl
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer
- etwas geriebene Muskatnuss

Quelle: ORF extra

Zubereitung

- 1.** Zuerst den Kürbis sauber waschen, vom Strunk befreien und vorsichtig aushöhlen.
- 2.** Für die Béchamelsauce die Butter in einem Topf schmelzen lassen und leicht bräunen. Dann mit dem Mehl stauben und mit der kalten Milch und dem Obers aufgießen. Alles mit einer Prise Salz, etwas Pfeffer und ein wenig geriebener Musaknuss würzen und einkochen lassen.
- 3.** Das Fruchtfleisch vom Kürbis in kleine Stücke schneiden, in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten und mit frischen Rosmarin-Nadeln abschmecken.
- 4.** Die Fusilli in gesalzenem Wasser für nur etwa 2 Minuten kochen, sodass sie noch einen guten Biss haben. Sie werden später im Kürbis im Rohr fertig gegart.
- 5.** Die Béchamelsauce mit etwas geriebenem Parmesan verfeinern und die bissfest gekochten Nudeln in die Sauce geben.
- 6.** Das Putenfaschierte würzen, anbraten und anschließend in eine Schüssel geben. In der Pfanne mit dem Bratenrückstand ein paar Pinienkerne rösten.
- 7.** Den ausgehöhlten Kürbis schichtweise mit dem Faschierten, dem Kürbisgemüse und den Béchamel-Fusilli befüllen, mit geriebenem Parmesan, etwas geriebenem Knoblauch und den gerösteten Pinienkernen bestreuen und im vorgeheizten Rohr bei 180° C Heißluft für etwa eine Stunde backen.
- 8.** Den Kürbis aus dem Rohr nehmen und im Ganzen servieren.