Gefüllter Halloweenkürbis

Zutaten:

- 1 Hokaido Kürbis
- 500 g Hackfleisch
- 125 g Baconwürfel
- 2 Kugeln Mozzarella
- 1 Camembert
- 1 Creme fraiche
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- Preiselbeeren
- Salz und Pfeffer
- Tortilachips

Zubereitung:

1. Am Anfang schneide ich mir immer die Unterseite des Kürbis flach, damit dieser sicher steht. Nun schneide ich einen Deckel in den Kürbis und entferne diesen, damit man bequem an das Kerngehäuse kommt um dieses zu entfernen.
2. Nun kratze ich mit einem Löffel die Wände des Kürbis einigermaßen gleichmäßig Dick. Das gewonnene Fruchtfleisch bewahre ich auf, dass benötigen wir später noch. Wer möchte kann noch ein Halloween-Gesicht in den Kürbis schnitzen. Ohne Gesicht wird es dann ein wunderbares Herbstessen.
3. Nun schäle und hacke ich den Knoblauch und die Zwiebel.
4. Als nächstes erhitze ich etwas Olivenöl in einer Pfanne, gebe die Speckwürfel dazu und brate diese ein wenig an. Sobald sie etwas Farbe bekommen haben, gebe ich noch das Hackfleisch dazu um es krümelig anzubraten. Ziel ist es, die Speckwürfel schön knusprig und das Hackfleisch durchzubraten.
5. Nach kurzer Zeit kommen noch die Zwiebeln, der Knoblauch und die Kürbisstückchen mit in die Pfanne um sie weich zu dünsten.
6. Nun werden beide Käsesorten klein geschnitten und mit der

Hackfleischmasse, den Preiselbeeren und der Creme fraiche vermischt. Jetzt wird alles noch mit Salz und Pfeffer gewürzt und dann endlich in den Kürbis gefüllt. Sollte wie bei mir etwas der Masse übrig bleiben, gebt diese einfach in eine kleine Auflaufform und stellt sie zum Schluss für etwa 15 Minuten mit in den Grill.

7. Jetzt endlich bereiten wir den Grill vor. Wir benötigen eine indirekte Temperatur von etwa 180°C. Sobald diese erreicht ist, stelle ich den Kürbis auf einem niedrigen Backblech in den Grill und lasse es für ungefähr eine Stunde bis der Kürbis weich ist garen.
8. Nach dieser Stunde nehme ich den Kürbis samt dem Blech aus dem Grill, verteile die Chips um ihn und nehme den Deckel ab, bzw. schneide ihn in Spalten. Nun kann man bequem mit den Chips oder eben den Kürbisspalten die Masse dippen.

Guten Appetit,

Euer Andy