

# Gefüllter Butternut

## Zutaten für 4 Personen

- 1 Butternut-Kürbis
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- ½ rote Paprikaschote
- ½ gelbe Paprikaschote
- ½ Zucchini
- 10 Cocktailtomaten
- 3 Stiele frischer Rosmarin
- 3 Stiele frische Petersilie
- Salz, Pfeffer
- 3EL Olivenöl
- 40g Parmesan

### 1.

Kürbis längs halbieren und das Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen. Die Oberfläche beider Teile etwas einritzen und mit Olivenöl bepinseln. 20min bei 190°C in den Backofen.

### 2.

In der Zwischenzeit das Gemüse vorbereiten. Dazu die Paprika und die Zucchini waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel, Knoblauch, Rosmarin und Petersilie fein hacken und in einer Schüssel mit dem Gemüse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### 3.

Den Kürbis mit dem Gemüse füllen und nochmals alles für 15min in den Ofen geben. Parmesan fein reiben, über den Kürbis streuen und nochmals 10min in den Ofen geben, bis der Käse geschmolzen ist.