



Gefüllter Patisson überbacken

Patisson ist eine Kürbisart, die wegen ihrer Form auch Bischofsmütze oder "UFO-Kürbis" genannt wird. Die noch jungen Kürbisse sind bereits im August auf dem Markt zu finden, sie haben dann eine feste, aber dünne und nicht zu zähe Haut, die man gut essen kann.

Die Füllung wird aus angröstetem Brot vom Vortag, etwas Zwiebel und Petersilie und aus dem Fruchtfleisch des ausgehöhlten Patisson zubereitet dem grobgeriebener Käse und ein Ei untergemischt wird. Die Patisson ist gar nicht Hauptdarsteller in diesem Gericht, aber er ist ein feiner und saftiger Unterbau für die würzige Füllung. Es sieht lecker aus und ist auch lecker!

Zutaten

- 1 Patisson ca. 400g
- 50g Brot vom Vortag
- 20g Tafelbutter
- 1 Handvoll glatte Petersilie
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Ei
- 1dl Gemüsebouillon
- 50g würziger Alpkäse
- Kräutersalz und Pfeffer

Zubereitung

Brot zu kleinen Würfelchen schneiden. Petersilie und Zwiebel hacken.

Einen Deckel vom Patisson wegschneiden und die Frucht bis zu einer Wandstärke von ca. 1cm aushöhlen. Kernenreiche teile entfernen, den Rest grob hacken.

Brotwürfelchen im Butter langsam anrösten, sobald das Brot knusprig wird, Zwiebel,

Petersilie und die gehackte Patisson zugeben und ca. 3-4 Minuten mitrösten, dabei häufig wenden. In eine Schüssel geben und auskühlen lassen.

Käse mit der Röstiraffel reiben, 2/3 davon zusammen mit dem Ei unter die Füllung mischen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Gemüsebouillon kurz aufkochen.

Innenseite des ausgehöhlten Patisson mit Kräutersalz würzen. Patisson in eine Gratinform legen und befüllen. Bouillon in die Gratinform giessen, den Deckel dazulegen. Die Gratinform mit Alufolie abdecken und für 15 Minuten in die Mitte des Ofens einschieben.

Alufolie entfernen, den Rest des Käses über die Patisson streuen und weitere 10-15 Minuten gratinieren bis der Käse leicht gebräunt ist.





