**ZUTATEN FÜR ORIENTALISCH GEFÜLLTER KÜRBIS AUS DEM OFEN, der Sorte Futso Black**

2-3 kleine Kürbisse, oder ein Großer

Olivenöl 2 TL(1 TL für den Kürbis und 1  TL für die Füllung)Salz**,** 1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen, 500 g Lammhackfleisch, Kreuzkümmel 1 TL , Ceylonzimtpulver

1 TL , Pfeffer aus der Mühle, 1 EL Tomatenmark, Gemüsebrühe 1 EL , 1 Dose stückige Tomaten, Rosinen 100 g , 1 Bund Koriandergrün, 1 Bund Petersilie (Kräuter auch aus dem TK möglich, wenn Ihr keine bekommt)

Backofen auf 180° vorheizen. Deckel vom Kürbis abschneiden, Kürbis entkernen und innen mit Olivenöl und Salz einreiben. Ohne Deckel für 50 min. im Backofen backen. In der Zwischenzeit Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln anbraten, Lammhackfleisch, gepresster Knoblauch und Gewürze zugeben und dünsten. Tomatenmark dazugeben und rühren bis ein Tomatenduft aufsteigt. Mit einer Dose stückiger Tomaten aufgiessen, Gemüsebrühe und Rosinen zufügen und 15 min. köcheln lassen.

Zum Schluss die gehackten Kräuter zufügen und durchmischen. Die Hackfleischmischung in die gebackenen Kürbisse füllen und weitere 15 min. bei 180°  mit Deckel backen.

**ZUTATEN FÜR ORIENTALISCH GEFÜLLTER KÜRBIS AUS DEM OFEN, der Sorte Futso Black**

2-3 kleine Kürbisse, oder ein Großer

Olivenöl 2 TL(1 TL für den Kürbis und 1  TL für die Füllung)Salz**,** 1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen, 500 g Lammhackfleisch, Kreuzkümmel 1 TL , Ceylonzimtpulver

1 TL , Pfeffer aus der Mühle, 1 EL Tomatenmark, Gemüsebrühe 1 EL , 1 Dose stückige Tomaten, Rosinen 100 g , 1 Bund Koriandergrün, 1 Bund Petersilie (Kräuter auch aus dem TK möglich, wenn Ihr keine bekommt)

Backofen auf 180° vorheizen. Deckel vom Kürbis abschneiden, Kürbis entkernen und innen mit Olivenöl und Salz einreiben. Ohne Deckel für 50 min. im Backofen backen. In der Zwischenzeit Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln anbraten, Lammhackfleisch, gepresster Knoblauch und Gewürze zugeben und dünsten. Tomatenmark dazugeben und rühren bis ein Tomatenduft aufsteigt. Mit einer Dose stückiger Tomaten aufgiessen, Gemüsebrühe und Rosinen zufügen und 15 min. köcheln lassen.

Zum Schluss die gehackten Kräuter zufügen und durchmischen. Die Hackfleischmischung in die gebackenen Kürbisse füllen und weitere 15 min. bei 180°  mit Deckel backen.