

Cremiges Maronen-Pilz-Ragou mit Kartoffelstampf

Zutaten (für 4 Portionen):

- 1 Hokkaidokürbis (ca. 1,5 kg)
- 1–2 EL Sonnenblumenöl
- 250 g Gruyère (oder Bergkäse)
- 150 g Emmentaler
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 150 ml trockener Weißwein
- 150 ml Milch
- Salz, Pfeffer
- 125 g Baguette
- 1 Stiel Thymian



Zubereitung (ca. 25 Min. + ca. 30 Min. Backzeit):

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 180 °C/Umluft: 160 °C). Kürbis waschen, einen Deckel abschneiden, Kerne und faseriges Inneres entfernen. In eine Auflaufform setzen, innen mit Öl bepinseln und im Ofen 15–20 Minuten backen.

Inzwischen beide Käsesorten reiben. Knoblauch schälen und fein hacken. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen, Knoblauch darin andünsten. Mehl darüberstäuben und kurz anschwitzen. Wein und Milch einrühren und unter Rühren ca. 3 Minuten köcheln. Käse in der Soße schmelzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Käsefondue in den Kürbis füllen, Deckel danebenlegen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten weiterbacken.

Baguette würfeln und in 2 EL Butter knusprig rösten. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und über den Kürbis streuen. Zum Essen Brotwürfel in das Käsefondue dippen. Kürbisdeckel würfeln und ebenfalls ins Fondue dippen. Wenn der Kürbis nicht mehr ganz gefüllt ist, das weiche Fruchtfleisch ablösen und mit dem übrigen Fondue essen.