

Krewelshof

Natur Genuss Lebenslust
HOFMARKT | CAFÉ BISTRO | FEIERN

krewelshof.de

R E Z E P T I D E E

Gefüllter Sweet Dumpling

Zutaten für 4 Personen

- 2 Sweet Dumpling
- 400 g Kartoffeln
- 200 g Frischkäse
- 200 g Maronen, gekocht
- Salz + Pfeffer
- gemahlene Muskatnuss



Den Deckel vom Kürbis abschneiden und den Kürbis für 25 min. bei 175 °C in den Ofen geben. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser garen. Den Frischkäse mit den Maronen, Salz, Pfeffer und Muskat mischen. Anschließend die Kartoffeln dazugeben und vorsichtig vermengen. Den Kürbis aus dem Ofen nehmen und die Kerne und Fasern mit einem Löffel aus dem Inneren herausholen. Den ausgehöhlten Kürbis mit der Frischkäse-Mischung füllen, den Deckel aufsetzen und nochmals 30 min. im Ofen backen.