

## Bischofsmützen-Kürbis



### Zutaten:

---

1 Bischofsmützenkürbis (ca 2,5 kg)  
350g mehlig kochende Kartoffeln  
200g Champignons  
1 weiße Zwiebel  
20g Butter  
Pfeffer & Salz  
getrockneter Thymian  
2 EL Sahne  
Muskatnuss  
100g Gouda

6 Portionen

253 kcal  
9 g Fett  
11 g Eiweiss  
38 g Kohlenhydrate  
----> pro Portion

*Aufwand: einfach, geht schnell*  
*Zubereitungszeit: 30 Minuten*  
*Gesamtdauer: 90 Minuten*

Bischofsmützen-Kürbis eignet sich besonders gut zum Füllen und Backen im Ofen, da er sehr dekorativ aussieht, auch wenn die Schale nicht zum Verzehr geeignet ist.

Den oberen Teil vom Bischofsmützen-Kürbis mit einem scharfen Messer abtrennen. Kerne und Fasern entfernen. Backofen auf 175° C vorheizen. Bischofsmütze innen mit etwas Salz würzen, Kürbiskörper und -deckel mit der Schnittseite nach unten auf ein Backblech mit Backpapier legen und auf der mittlerer Schiene ca. 50-60 Minuten backen.

Für die Füllung Salzkartoffeln kochen. Champignons und Zwiebeln würfeln und in Butter anbraten. Mit Pfeffer, Salz und Thymian würzen. Kartoffeln abgießen. Sahne und Muskatnuss zufügen und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Champignon-/ Zwiebelmischung und grob geriebenen Gouda unterrühren. Kartoffelbrei in den Kürbis füllen. 15 Minuten überbacken. Den Deckel bis zum Servieren auf den fertigen Kürbis legen. Kürbis im Ganzen servieren. Dann entweder gemeinsam aulöffeln oder die Bischofsmütze samt Füllung in Viertel/Sechstel schneiden und diese auf Teller füllen.