

Gefüllter Rondini



ZUTATEN

- 4 Rondini Kürbisse
- 4 Scheiben Toastbrot
- Etwas Butter
- 200 g Käse, gerieben
- 400 g Frischkäse
- Muskat, Salz, Pfeffer
- frische, gehackte Petersilie



ca. 4
Portionen



20
Minuten



70
Minuten

©Stermann.de



Gefüllter Rondini



SO GEHT'S

- Von den Kürbissen die Deckel abschneiden und nur die Kerne und Fäden entfernen.
- Das Toastbrot würfeln und mit der Butter in einer Pfanne anrösten.
- Frischkäse mit Gewürzen abschmecken. Alles schichtweise in die Kürbisse füllen.
- Den Deckel wieder auf die Kürbisse legen und diese in eine Auflaufform stellen.
- Ca. eine Stunde bei 180 °C backen.

©Stertmann.de