Gefüllter Butternut-Kürbis mit veganen Hack

Zutaten:

(für 2 Portionen)

1 Butternut-Kürbis
250g veganes Hack
1/2 Knoblauchzehe
50g Granatapfelkerne
150g Fetakäse
4 Stiele Petersilie
Salz, Pfeffer zum Würzen
2-3 EL Olivenöl
etw. Pflanzenöl zum braten

Rezept:

Den Butternut-Kürbis in zwei Hälften schneiden und die Kerne im unteren Teil entfernen.Den Backofen vorheizen (Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze).
Das Kürbisfleisch mit einem Messer Gitterförmig einschneiden.
Etwas Olivenöl auf die beiden Kürbishälften streichen und schon einmal mit Salz und Pfeffer würzen.Im vorgeheizten Backofen den Kürbis für ca. 30-40 Minuten backen.
Zwischendurch immer mal wieder das Öl auf dem Kürbis verteilen, da es sich sonst schnell in der Mulde im Kürbis sammelt.
In der Zwischenzeit die Knoblauchzehe in kleine, feine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl anbraten.
Das vegane Hack dazugeben und alles ein paar Minuten braten.
Die Petersilie klein hacken. Die Granatapfelkerne bereitstellen und den Feta-Käse in kleine Stücke schneiden.
Sobald der Kürbis weich ist, diesen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und das weiche Kürbisfleisch mit einem Löffel herausnehmen.
Das Kürbisfleisch in die Pfanne zu dem veganen Hack geben und alles zusammen noch ein paar Minuten braten und mit Salz und Pfeffer würzen.Die Petersilie dazugeben und alles mit dem Feta vermischen.
Die Füllung in die zwei Kürbishälften füllen und die Granatapfelkerne darüber streuen.
Die Kürbishälften auf dem Teller anrichten und servieren.
Guten Appetit.