Spaghettikürbis mit Hack

- 600g Hackfleisch gemischt
- 1 eingeweichte Semmel
- 1 große Zwiebel
- 1 große Karotte fein geraspelt
- 100g Feta gewürfelt
- 2 Eier
- 30g Ketchup
- 20g Olivenöl

  Knoblauch, Pfeffer und Pommeswürzsalz würzen.

Kürbis der Länge nach halbieren und mit einem Esslöffel entkernen. Alle Zutaten für das Hackfleisch kräftig vermengen. Die Kürbishälften mit Hackfleisch befüllen und auf einen Stein mit Rand setzen.
Etwas Wasser angießen. 1 Stunde bei 200 Grad backen.
Und nochmal 20 Minuten bei 230 Grad.
Wenn der Kürbis schön weich ist lösen sich die Gemüsespaghetti sehr schön aus der Schale.

Gutes Gelingen wünscht Euch die Sandy

www.wildes-steinwerk.de