



Kürbis-Frikadellen mit Kürbissoße

Backofen: 230° C
Backzeit: ca. 35
Zubehör: großer Ofenzauberer

Zutaten:

Frikadellen:

500 g Hokkaido-Kürbis
500 g Rinderhack
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
75 g Paniermehl
1 Ei
2 EL gehackte Petersilie
Salz & Pfeffer
1 TL Kürbisgewürz (Just Spices)
1 TL Paprikapulver

Kürbissoße:

70 g gerieb. Parmesan
1 Knoblauchzehe
200 g Butternuss-Kürbis
50 g Butter
250 g Kochsahne
330 g Milch
1 TL Salz
1/4 TL gem. Muskat
1/4 TL Pfeffer
50 g gerieb. Cheddar

Zubereitung:

Backofen vorheizen.
Großen Ofenzauberer "James" hauchdünn fetten.

Hokkaido-Kürbis schälen und mit der Microplane Grobe Reibe reiben.
Hackfleisch in die mittlere Edelstahl-Rührschüssel geben und geraspelten Kürbis dazu geben.
Restliche Frikadellenzutaten zufügen und alles gut miteinander vermengen.
Zu 12 gleich großen Frikadellen formen und auf dem großen Ofenzauberer verteilen.
(Frikadellen optional in Semmelbrösel wenden und dann mit etwas Butterflocken belegen)

Im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene ca. 35 min goldbraun backen.

Währenddessen Kürbissoße im Thermomix zubereiten:

Butternuss-Kürbis schälen, stückeln und in den Mixtopf geben.
Knoblauch schälen, zufügen und 6 sek / Stufe 6 zerkleinern.

Nach unten schieben, Butter zufügen und 6 min / 100° C / Stufe 1 dünsten.

Sahne, Milch und Gewürze zufügen und 5 min / 100° C / Stufe 1 aufkochen.

Parmesan und Cheddar zufügen, 10 sek / Stufe 8 pürieren und dann 2 min / 100 ° C / Stufe 3 erhitzen.

Frikadellen mit Kürbissoße servieren.

Dazu passen: Nudeln oder Baguette.

