



# Gefüllter Kürbis mit Camembert und Feigen

- 1 Kürbis gross oder 2 kleine Kürbisse\*
- 200 g Camembert (noch besser Ziegen-Camembert)
- 4 Feigen\*
- 4 EL Honig°

\*im Hoflädeli erhältlich

° auf Vorbestellung erhältlich

Ofen auf 180 °C Heissluft vorheizen.

Backblech mit Backpapier belegen.

Den Kürbis je nach Grösse vierteln oder halbieren. Die Kerne mit einem Esslöffel herausschaben.

Camembert grob würfeln. Feigen waschen und vierteln. Beide mit Honig vermischen.

Die Mischung in die Kürbisteile füllen.

Für ungefähr 45 Minuten (bis der Kürbis weich ist) in den Backofen schieben.

! TIPP ! Wird die Füllung zu dunkel bitte die Kürbisse mit Alufolie abdecken.