KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

KÜRBIS-REIS-KRANZ MIT CRANBERRY UND BRIE

Für 8 bis 10 Personen

ZUTATEN

für den Kranz:

1 kleiner Butternuss-Kürbis
2 EL Olivenöl
2 EL Butter
1 fein gehackte Zwiebel
¾ TL Salz
¾ TL frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
¼ TL Selleriesalz
2 gehackte Knoblauchzehen
2 fein gewürfelte Selleriestangen
300 g Cannellini-Bohnen aus der Dose
300 g gekochter, weißer Langkornreis
120 g gemischte, klein gehackte Nüsse z.B. Haselnüsse, Cashews, Walnüsse
150 g geriebener Cheddar
75 g Semmelbrösel
2 EL Milch
1 TL getrockneter Oregano
½ TL getrockneter Thymian
2 Eier

ZUBEREITUNG

Backofen auf 200 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Kürbis schälen und entkernen, zwei Drittel davon klein würfeln, den Rest fein raspeln. Kürbiswürfel auf ein Backblech legen, mit einem Esslöffel Olivenöl beträufeln und mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen. Gut durchmischen, damit alle Seiten benetzt sind. 20-25 Minuten im Backofen goldbraun backen. Abkühlen lassen.

Das übrige Olivenöl und die Butter bei mittlerer Hitze in einer großen Bratpfanne erhitzen. Zwiebeln hinzugeben und 4-5 Minuten weich braten. Salz, Pfeffer, Selleriesalz, Knoblauch und Selleriewürfel dazugeben. 3-4 Minuten unter ständigem Rühren braten, bis der Sellerie weich ist.

Cannelloni Bohnen, gekochten Reis, Nüsse, Cheddar, Semmelbrösel, Milch, Oregano, Thymian sowie den geriebenen Kürbis und die Kürbiswürfel dazugeben. Gut durchrühren, damit sich die Masse gut vermischt. Beide Eier hineinrühren und erneut gut mischen.

Die Masse in eine gut gefettete, nicht haftende Backform (Ø 24cm) geben. Masse mit einem Löffel leicht festdrücken, anschließend mit einer gefetteten Alufolie abdecken.

KÜRBIS-REIS-KRANZ MIT CRANBERRY UND BRIE

ZUTATEN

für den Belag:
200 g Brie, in Scheiben
4 EL Cranberrie-Sauce
1 Zweiglein frischer Thymian
2 EL grob gehackte Walnüsse

außerdem:
Hefekranzform ø 24 cm

ZUBEREITUNG

Bei 190°C CircoTherm® Heißluft 45-55 Minuten auf Einschubhöhe 3 backen (Stäbchenprobe).

Brie in Scheiben schneiden, auf den Kranz legen und erneut für 3-4 Minuten in den Backofen stellen, bis der Brie zu schmelzen beginnt. Aus dem Backofen nehmen und mit warmer Cranberry-Sauce beträufeln. Mit frischem Thymian und Walnüssen garnieren und servieren.