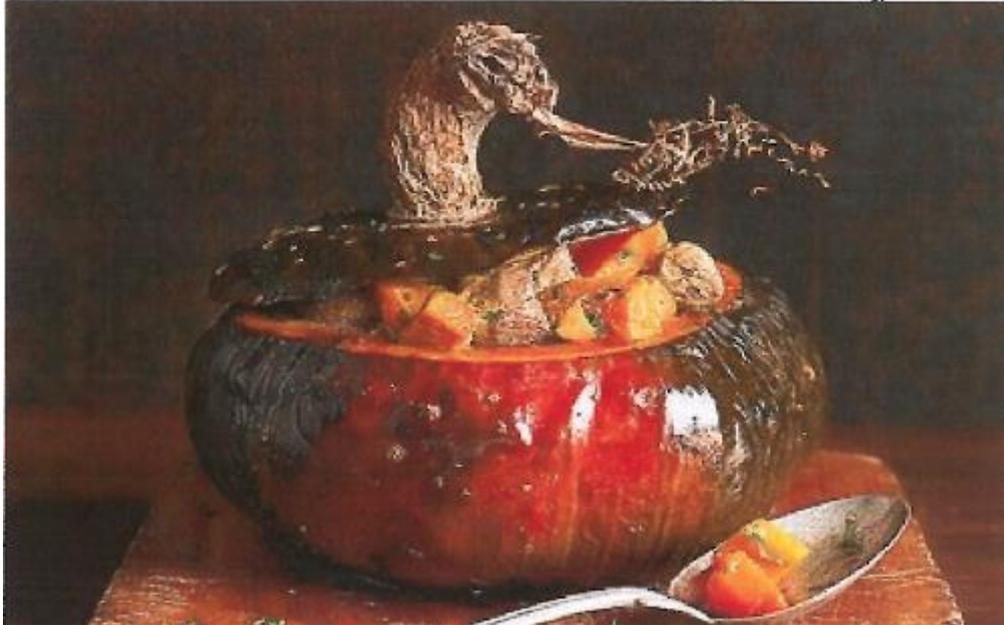


Gefüllter Kürbis mit Lammcurry



Kürbis 1 Kilo Deckel wegschneiden, dann ca. 2 cm Scheibe wegschneiden, das Fruchtfleisch fein würfeln

1 Zwiebel im **Kokosfett** anbraten, die Kürbiswürfel und

350 gr. Lammgigot in 1 ½ cm Stücke geschnitten dazugeben und kurz weiter braten mit Rita Gewürz abschmecken

1 Zimtstange halbieren, **Saft einer Limette**, **5 dl. Kokosmilch** dazugeben

mit **div. Curry, Koriander, Kreuzkümmel** zusätzlich würzen

Kürbis Kerne entfernen in grosse Pirexschale (mit Deckel !) legen

Fleischfüllung in Kürbis, ev. auch daneben einfüllen

Bei 180° Umluft zugedeckt ca. ½ Stunde schmoren / Probe ob Kürbisfleisch weich !