

### **Jack be little**



#### **Zutaten**

4 Jack be little Kürbisse

5 EL Baumnusskerne

150 g Roquefort

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180° vorheizen.

Von den Kürbissen jeweils einen ca. 2cm dicken Deckel abschneiden und beiseite legen. Aus den Kürbissen die Kerne kratzen.

Die Baumnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten.

Den Käse zerbröckeln und mit den Nüssen vermischen.

Die Masse in die Kürbisse füllen.

Die Kürbisse in eine feuerfeste Form stellen, die Deckel aufsetzen.

6 EL Wasser dazugiessen.

Die gefüllten Kürbisse, unten, 40-45 Min. backen (Umluft 160°).