

Gefüllte Kanonenkugeln

für 4 Personen

Menge	Zutaten	Zubereitung
2	Rondini-Kürbisse	Rondini waschen, mit einer
250g	Speisequark,	Pellkartoffelgabel rundum einige Male
	mager oder	einstechen und in reichlich Wasser ca.
	halbfett	20 Minuten kochen lassen. Mit
je 50g	Schafskäse und	derselben Gabel die Garprobe machen.
	geriebenem	In der Zwischenzeit die Füllung
	Parmesan	zubereiten. Dazu den Quark mit dem
etwas	Salz, Pfeffer	Käse, den Kräutern und den Gewürzen
etwas	Gehackte	vermischen und luftig mit dem
	Petersilie und	Schneebeesen aufschlagen
	Basilikum	Sind die Rondini gar, dann abgiessen
		und halbieren. Mit einem Löffel das
		Kerngehäuse entfernen, ohne
		Fruchtfleisch, wenn möglich.
		Den Quark auf die 4 Hälften verteilen
		und sofort servieren.