

## Kürbis gefüllt mit Rosinen

Diese Kürbis-Köstlichkeit heißt auf Armenisch „Ghapama“ und ist ein süßes Gericht. Der Kürbis wird in Stücke geschnitten wie ein Kuchen.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

---

### Zutaten

1 Kürbis (1 bis 2 kg / z. B. Hokkaido)  
150 g Basmatireis  
50 g Rosinen (nicht geschwefelt)  
50 g getrocknete Aprikosen (ungeschwefelt)  
50 g Walnusskerne  
5 EL Honig  
6 EL Butter  
Salz

---

### Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Den Kürbis vorsichtig waschen und die obere Hälfte am Stiel sternförmig oder rund abschneiden und aufbewahren. Die Kerne mit einem Löffel gründlich entfernen. Das Innere mit etwas Butter einfetten.
3. Die Rosinen und Aprikosen waschen und mit einem Küchentuch abtrocknen. Die Aprikosen und Walnüsse zerkleinern. Ca. 4 Teelöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Rosinen, Aprikosen und Walnüsse mit reichlich Honig darin schwenken. Das Salzen nicht vergessen. Kurz beiseitestellen.
4. Den Basmatireis in einer großen Schüssel mit kaltem Wasser waschen. So lange, bis das Wasser klar ist. Dann vorsichtig abgießen. Den Reis in einem großen Topf bissfest kochen. Zwei Teelöffel Butter in das kochende Salzwasser geben. Nach etwa 10 Minuten in einem kleinmaschigen Sieb abtropfen lassen.
5. Die Rosinen, Aprikosen und Walnüsse gut mit dem gekochten Reis vermischen und dann den Kürbis mit der Mischung füllen. Vor dem Aufsetzen des Deckels Honig über den Reis verteilen.
6. Den Kürbis auf eine geeignete Backform legen und in den heißen Ofen schieben. Nach 1 Stunde mit einem Zahnstocher prüfen, wie fest er ist. Der Kürbis ist fertig, wenn er ganz weich ist. Guten Appetit!