



## Tempelhofer Leckerbissen

### GEFÜLLTE RONDINIS

*4 Rondini  
2 mittelgroße Zwiebeln  
2 EL Olivenöl  
Evtl. Curry nach Wahl  
1/8 l Rotwein  
Etwas Parmesan  
Salz und Pfeffer*

### ZUBEREITUNG

Die Rondini bei 160°C im Backofen 20 Minuten garen. Abkühlen lassen. Danach den Deckel abschneiden und die Rondinis aushöhlen.

Zwiebeln in Ringe schneiden und mit dem Olivenöl anbraten. Das Kürbisfleisch dazugeben und mit dünsten, mit dem Rotwein ablöschen, den Parmesan unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rondinis füllen und den Deckel wieder aufsetzen.  
Dekorativ und originell...