



Kürbis-Gratin

Hauptgericht

ZUTATEN

1,5 kg Kürbis (Hokkaido),
eine Zwiebel,
2 EL Olivenöl,
150 g Rispentomaten,
eine Knoblauchzehe,
100 g Schlagsahne,
2 EL Kürbiskern,
100 g Heinrichsthaler
Reibekäse (Gouda),
frische Petersilie,
zum Würzen:
Salz, Pfeffer, Muskat
Optional:
200g Kartoffeln

ZUBEREITUNG

ca. 45 min

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Den Kürbis schälen und Kerne und Innenfasern entfernen. Anschließend das Kürbisfleisch in 0,5 cm dicke Spalten schneiden und großzügig in einer Auflaufform verteilen. Olivenöl, Salz und Pfeffer darüber geben.
Für 15 Minuten im Ofen garen.



Knoblauch schälen und fein hacken und mit der Sahne aufkochen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Anschließend die Rispentomaten waschen und halbieren. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Kürbis aus dem Ofen holen und alle weiteren Zutaten darüber verteilen. Zum Schluss mit Reibekäse bestreuen.

Danach alles zusammen noch einmal 10-15 Minuten im Ofen backen. Gratin aus dem Ofen nehmen und mit frischer Petersilie und Kürbiskernen bestreuen.

*Guten
appetit!*