



Kartoffel-Kürbis-Gratin selber machen: Gelingsicher & wunderbar würzig

Hol dir den goldenen Herbst direkt auf den Teller! Mein cremiges Kartoffel-Kürbis-Gratin überzeugt mit zarten Kartoffelscheiben, leuchtendem Kürbis und einer goldbraun überbackenen Käsekruste aus Gouda, Emmentaler und Tilsiter. Durch das vorherige Andünsten und sanfte Einkochen in einer cremigen Sahne-Brühe binden sich die Aromen perfekt ab und die Backzeit verkürzt sich auf nur 15 Minuten. Ein unkompliziertes Soulfood-Gericht für die ganze Familie!

Zutaten

- 1 ganzer Hokkaido-Kürbis
- 6 Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 1 Zwiebel
- 1 EL Pflanzenöl zum Andünsten
- 200 ml Gemüsebrühe
- 400 ml Sahne
- Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer & 1 Prise Muskatnuss
- 300 g Käse zum Überbacken (Mischung aus Gouda, Emmentaler & Tilsiter)

Zubereitung

Schritt 1 Gemüse vorbereiten:

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Hokkaido-Kürbis gründlich waschen (Schälen ist beim Hokkaido nicht zwingend nötig), halbieren, entkernen und in schmale Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und mit einem Hobel in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Schritt 2 Andünsten & Ansetzen:

Einen großen Topf mit etwas Öl erhitzen. Kürbis, Kartoffelscheiben und Zwiebelwürfel hineingeben und andünsten. Dabei mit dem Kochlöffel immer wieder umrühren und die Kartoffelscheiben sanft vom Topfboden lösen.



Schritt 3 Sämig einkochen:

Wenn die Zwiebeln glasig sind, die Gemüsebrühe angießen. Das Gemüse unter ständigem Rühren dämpfen, bis die Brühe etwas reduziert ist. Nun die Sahne nach und nach unter ständigem Rühren hinzugießen, damit nichts ansetzt.

Schritt 4 Würzen & Einfüllen:

Das Gemüse in der köchelnden Sahne-Brühe-Mischung sanft eindicken lassen, bis eine sämige Masse entsteht. Kräftig mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Masse gleichmäßig in eine große Auflaufform füllen.

Schritt 5 Käsekruste überbacken:

Das Gratin großzügig mit der Käsemischung aus Gouda, Emmentaler und Tilsiter bestreuen. Im vorgeheizten Ofen für ca. 15 Minuten backen, bis der Käse vollständig geschmolzen und wunderschön goldbraun-knusprig ist.

Schritt 6 Anrichten:

Das dampfende Gratin kurz ruhen lassen und heiß servieren.