

Kartoffel Kürbis Gratin



Zutaten:

- 1 kleinen Hokkaido Kürbis
- 6 Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 400 ml Sahne
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 300 g Käse zum überbacken
(Mischung aus Gouda, Emmentaler & Tilsiter)

Zubereitung:

Den Kürbis waschen, schälen (nicht unbedingt notwendig), und in schmale Stücke schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Einen großen Topf mit etwas Öl erhitzen und nun den Kürbis, die Kartoffeln mit den Zwiebeln andünsten. Mit einem Löffel immer wieder rühren und die Kartoffeln vom Boden lösen. Wenn die Zwiebeln glasig sind die Gemüsebrühe hineingeben. Unter ständigem rühren die Kartoffeln und den Kürbis dämpfen. Wenn die Brühe etwas reduziert ist, dann die Sahne nach und nach hinzugeben und immer rühren damit nichts hängen bleibt. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und wenn es eine sämige Masse ist in eine Auflaufform geben. Mit dem Käse bestreuen und im Ofen ca. 15 Minuten backen bis die Käsemasse geschmolzen ist und schön knusprig braun.