



Kürbis-Kartoffelgratin – Herbstzeit ist Gratinzeit

Zubereitungszeit: 30 min **Kochzeit:** 30 min **Gesamtzeit:** 1 h **Schwierigkeitsgrad:** einfach **Portionen:** 4

Kalorien p.P.: 130 kcal

Zutaten

1200 g vorwiegend festkochende Kartoffeln - geschält und in kaltem Wasser zwischengelagert

800 g Butternusskürbis - geschält

60 g Schalotten oder Zwiebeln - geschält und fein gehackt

10 g Knoblauch - geschält und ohne Keim

1 Stück(e) kleine Chili - entkernt und fein gehackt oder nach Geschmack

ml Weidemilch

ml Sahne aus Weidemilch

30 g Butter

150 g geriebenen Hart- oder Extrahartkäse oder Mischungen

1 Handvoll frische Kräuter wie z. B. Petersilie, Schnittlauch, Schnittsellerie

Gewürze: Schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, optional Cayenne, Thymian, Rosmarin, Zitronenabrieb von unbehandelten Zitronen

Zubereitung

1. Eine passende Form von ca. 30 x 40 cm mit 8 cm Höhe oder mehrere kleine mit etwas weicher Butter ausreiben. Den Backofen auf ca. 220 ° C Umluft vorheizen.

2. Einen großen Topf trocken aufstellen und bei fast voller Hitze vorheizen lassen. Ein Stück Butter und die Schalotten begeben, leicht salzen und farblos andünsten. Am Schluss den Knoblauch und die gehackte Chili kurz mitdünsten und dann mit der Milch ablöschen. Das Ganze unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen.

3. Die Kartoffeln in ca. 2 – 3 mm dicke Scheiben hobeln oder schneiden und dann direkt auf einmal in die kochende Milch geben. Mit einem Kochlöffel gelegentlich rühren und für ca. 2 –

3 Minuten kochen lassen. *Wichtig:* Die Kartoffeln nach dem Schneiden nicht mehr ins Wasser legen.

4. Den Kürbis ebenfalls in ca. 2 – 3 mm dicke Scheiben hobeln oder schneiden und zu den Kartoffeln geben, wenn diese noch zu viel Biss haben. Anschließend nochmals für 3 bis 5 Minuten weiter im Topf köcheln lassen und währenddessen mit den genannten Gewürzen und etwas Sahne oder mehr Milch fertig abschmecken und die Konsistenz einstellen, wie sie Dir gefällt.

Hinweis: Mit dem Salz sparsam sein! Es kommt noch Käse dazu und beim Backen verdunstet ein Teil der Flüssigkeit.

Hinweis: Ist es zu flüssig, kannst Du es mit kalt angerührter Stärke abbinden.

5. Am Schluss die frischen gehackten Kräuter unterheben, in die vorbereitete Form geben und etwas glatt streichen. Mit dem geriebenem Käse bestreuen und für ca. 20 bis 30 Minuten im Ofen fertig backen. *Hinweis:* Du kannst das Gericht auch sehr gut bis zu diesem Punkt vorbereiten, kaltstellen und es zu einem späteren Zeitpunkt fertigstellen. Dazu ist es wichtig, die Kartoffeln auf dem Herd im Topf bereits durchzugaren.

6. Nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten abstehen lassen und auf warmen Teller servieren.

Wie kannst Du das Grundrezept einfach variieren?

1. Das Rezept ist auch mit Kohlrabi oder verschiedenfarbigen Rüben sehr lecker. Du kannst auch gehackte **Nüsse** ergänzen, sehr lecker können zusätzlich Birnen- oder Apfelwürfel und Blauschimmelkäse im Gratin sein. Oder auch noch etwas Räucherfleisch- oder Schinkenwürfel für alle, die nicht vegetarisch essen.

Käse finde ich z. B. Gruyere, Appenzeller und Freiburger Vacherin sehr lecker, aber auch ein reifer Gouda, Bergkäse oder Padano eignen sich gut.

Viel Spaß beim Nachkochen wünschen Dir

Felix & Caroline