

Kartoffel-Kürbis-Gratin



Einkaufsliste:

Runde Auflaufform, 26cm oder 8 kleine Formen
30g Butter
2 Rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
400g Kürbis
500g Kartoffeln
200ml Sahne
150ml Gemüsebrühe
1TL Thymian
1TL Rosmarin
1EL gehackte Petersilie
1TL Paprikapulver
Salz und Pfeffer
1 Bund Frühlingszwiebeln
100g geriebenen Käse
50g Parmesan

So wird's gemacht

Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen, oder nach Belieben mit Schale in dünne Scheiben schneiden. Kürbis halbieren und großzügig von den Kernen befreien. Ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. 1EL Butter in einer Pfanne erhitzen und eine Zwiebel sowie den Knoblauch darin anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen und die Sahne hinzugeben. Kurz köcheln lassen, Gewürze hinzufügen und gut Salzen, die Kartoffeln saugen viel Salz auf. Kartoffeln und Kürbis mit in die Masse geben und kurz darin ziehen lassen. Frühlingszwiebeln schneiden und hinzugeben.

Ofenform/en mit der restlichen Butter einreiben und ein paar Zwiebelringe auf dem Boden verteilen. Etwa die Hälfte der Kartoffel-Kürbis-Masse in die Form/en schichten, mit den restlichen Zwiebelringen belegen. Die Käsesorten mischen und die Hälfte auf die Zwiebelringe streuen. Die restliche Kartoffel-Kürbismasse in die Form/en geben. Etwa 20 Minuten backen. Nun den restlichen Käse auf das Gratin streuen und nochmals 15-20 Minuten backen. Im geöffneten Ofen noch 5 Minuten ziehen lassen und servieren.